



Restorant



Restoran, Cafe, Bar, Night Club

İki ayda bir yayımlanır Bedelsizdir

ŞUBAT 2018 SAYI: 114



İLO YÖNETİMİNE
**SAYIT
KARABAĞLI VE
EKİBİ YENİDEN
SEÇİLDİ**

İLO, KASIM AYINDA
KALFALIK VE
**USTALIK EĞİTİMİ
DÜZENLEDİ**

FIRÇALARIN
UCUNDA HAYAT
BULAN GÜZELLİK:
KALEMİŞİ

OSMANLI'DA
EĞİTİM
KURUMLARI:
MEDRESELER

GASTRONOMİYE
GÖNÜL VERMİŞ BİR
YEMEK YAZARI:
VEDAT MİLOR



ERZURUM MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

KEYF MANGALBAŞI

"Et Dünyası"

kilo ile mangal keyfi, keyf yapmaya ne dersiniz?



Dana Biftek



Çöp Şiş



Izgara Köfte



Yaprak Kanat



Tavuk Bonfile



Tavuk Pırzola



www.keyfmangalbasi.com

Tel : 0212 423 22 62 - 423 22 77 Mobil : 0537 432 39 27

Mustafa Kemalpaşa Mh. Mimarsinan Cd. Çetin Sk. No:1 Firüzköy Bulvarı Parseller - Avcılar / İstanbul

KEYF'de Mangal Keyfi



Karişık Kırmızı Et



Kuzu Pirzola



Kuzu Kaburga



Kuzu Lokum



Sucuk



Kuzu Şiş



Adana Urfa



Kuzu Ciğer



Kuzu Küşleme

Kırmızı etlerimiz Trakya Bölgesinden, tüm ürünlerimiz **Helal Kesim** olarak temin edilmektedir



www.keyfmangalbasi.com

Tel : 0212 423 22 62 - 423 22 77 Mobil : 0537 432 39 27

Mustafa Kemalpaşa Mh. Mimarşinan Cd. Çetin Sk. No:1 Firüzköy Bulvarı Parseller - Avcılar / İstanbul

Sadelik ve arpıcılık arayanların tercihi



Ocean Wave Es



İstanbul Serisi





Acımızı

Çiğ Köfteyle Paylaşıyoruz...





TARİHİM, TARİFLERİM KADAR
DEĞERLİ:

#BENTÜRKMUTFAĞI

Gelecek nesiller de görebilsin diye
Türk mutfağının değerlerine sahip çıkıyoruz.

METRO
TOPTANCI MARKETİNİZ

► 1978'den günümüze 40 Yıllık Tecrübe ◄



saitdöner

**Türkiye'nin En Lezzetli
DÖNERİ!**

**%100
YAPRAK
ET DÖNER**

Franchise Bedeli Yok!

Royalty (Kardan Pay) Yok!

10 - 18 Ayda Yatırımınızı Geri Kazanın!

İstinye | Laleli | Kasımpaşa | Sirkeci | Şirinevler

www.saitiskender.com



saitiskenderdoner



saitiskender





Gelecek nesiller de görebilsin diye
Türk mutfağının değerlerine sahip çıkıyoruz.

**YEREL VE COĞRAFI İŞARETLİ
ÜRÜNLERİ DESTEKLIYORUZ.**

#BENTÜRK MUTFAĞI

METRO
TOPTANCI MARKETİNİZ



Komşularınız



Müşterileriniz



Çalışanlarınız

Havayı ide**Alize** ediyoruz.



+



+



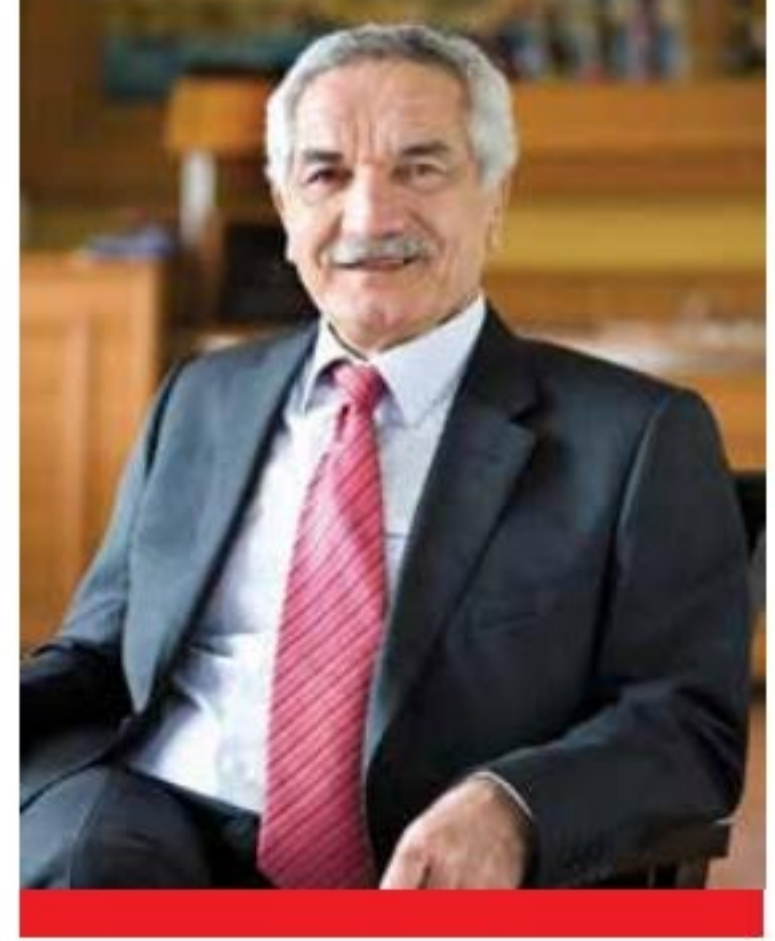
+



Perpa Ticaret Merkezi A Blok
Kat: 11 No : 1584 Okmeydanı - İSTANBUL
T.: +90 212 210 71 21 F.: +90 212 210 71 22
info@alize.org



www.alizemhs.com



İLO Yönetim Kurulu Başkanı

Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu Başkan Vekili

Sayit KARABAĞLI

Değerli Meslektaşlarım;

21.01.2018 tarihinde gerçekleştirdiğimiz Genel Kurulda teveccühleriniz üzere güven tazeledik. Genel Kurula iştirak eden veya iş yoğunluğu nedeni ile katılamayan tüm meslektaşlarıma şahsım ve kurullarım adına şükranlarımı sunuyorum.

2018-2021 dönemine ait çalışma programımızı hep birlikte hazırlayıp önceliklerine göre hayata geçirmeyi planlıyoruz. 19 bölge temsilcimizin yanı sıra gönüllülük esasına dayalı olarak yeni bölge temsilcileri oluşturarak, temsilci sayımızı 39'a çıkarmayı planlıyoruz. Her ay bir ilçede bir veya iki toplantı yaparak sorunlarımızı masaya yatırmayı, çözüm üretmeyi düşünüyoruz.

39 ilçemizi kapsayacak olan sohbet toplantılarında sorunlarımıza çözümün yanı sıra yeni çıkardığımız tedarik kartını, yemek kartını ve internet üzerinden sipariş sisteminin tanıtımını yapacağız. Bu yıl içerisinde oluşturacağımız profesyonel danışma kurulumuzla verimliliği ve karlılığı artırmak, sorunları yerinde görerek çözüme kavuşturmak için sizlere yardımcı olmaya çalışacağız.

Sizlerden aldığımız şikayetlerin başında, sizleri yerleriniz de ziyaret edemeyişimiz gelmektedir. Mümkün olduğu kadar ziyaretleri gerçekleştiriyorsak da, takdir edersiniz ki 39 ilçeyi kapsayan İstanbul gibi devasa bir kentte, 10 bin esnafımızı tek tek ziyaret edebilmemiz

oldukça zor. Bu husustan dolayı da sizlerden özür diliyoruz.

Sizlerden ricamız yaşadığınız her tür mesleki sorunları bizlerle iletişime geçerek paylaşırsanız, mutlaka dönüş sağlanır ve çözümler üretiriz. Dayanışma ruhu içerisinde çözemeyeceğimiz hiç bir mesele yoktur.

Bu yıl içerisinde yoksul ve kimsesizlere özellikle evsizlere, bölgelerde sunacağımız; sıcak çorba İstanbul Lokantacılar Odası (hayrat çeşmesi) ismi ile bir çalışma başlatacağız. Bu hususta sizlerin fikir ve önerilerinizi ihtiyacımız vardır.

Bu vesile ile sağlık, mutluluk ve huzur dolu bir yaşam diler. Sevgi ve saygılarımı sunarım.



RESTORAN DERGİSİ ŞUBAT 2018 SAYI: 114

İstanbul Lokantacılar Odası
Adına İmtiyaz Sahibi
Sayit Karabağlı

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Hikmet Çar

Yayın Danışmanı
Ali Güler

Genel Yayın Yönetmeni
Alpay Erüs
alpayerus@goldencitymedia.com

Editör
Sinan Demir
sinan@goldencitymedia.com

Reklam Müdürü
Sema Erüs
sema@goldencitymedia.com

Reklam Sorumlusu
Gülay Çiçek
gulay@goldencitymedia.com

Baskı - Cilt
Şan Ofset Matbaacılık
Hamidiye Mah. Anadolu Cad.
No: 50 Kağıthane - İstanbul
0212 289 24 24
www.sanofset.com
Sertifika No: 12049



İLO Adres
Hamalbaşı Cad No: 34 Galatasaray
Beyoğlu / İSTANBUL
Tel.: (0212) 245 46 02
Fax: (0212) 243 46 66
www.lokantacilarodasi.org
istlokoda@hotmail.com



Perpa İş Merkezi B Blok Kat:13
No. 2307 Okmeydanı - İstanbul
Tel.: (0212) 320 00 34 - 35
Fax: (0212) 320 00 36
info@goldencitymedia.com

SÜRELİ YEREL YAYIN

Restoran Dergisi iki ayda bir yayınlanır. Dergideki yazılar ve görseller izin alınmaksızın kullanılamaz. İlanların sorumlulukları ilan sahiplerine aittir.

İÇİNDEKİLER



ERZURUM MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ



İLO YÖNETİMİNE SAYIT KARABAĞLI VE EKİBİ YENİDEN SEÇİLDİ



İLO, KASIM AYINDA KALFALIK VE USTALIK EĞİTİMİ DÜZENLEDİ



FIRÇALARIN UCUNDA HAYAT BULAN GÜZELLİK: KALEMİŞİ



GASTRONOMİYE GÖNÜL VERMİŞ BİR YEMEK YAZARI: VEDAT MİLOR



*"Patates püresi mutfağımın
olmazsa olmazı ancak
hazırlaması çok zahmetli."*

Yeni Knorr Pratik Patates.
Tarladan özenle seçilmiş yüksek
kaliteli patatesleri sizler için
topluyor, yıkıyor, soyuyor,
doğruyor ve kurutuyoruz.
Gerisini siz usta ellere
bırakıyoruz.



www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Yönetim Kurulu Üyeleri



Sayit KARABAĞLI
Yönetim Kurulu Başkanı
Sait İskender Restaurant
0532 212 72 38



Basri SEVER
Başkan Vekili



Ali GÜLER
Yönetim Kurulu Üyesi
Güler Osmanlı Mutfağı
0532 641 73 55



Bahattin AYKUT
Yönetim Kurulu Üyesi
Gaziantep Uğur Kardeşler
0536 699 38 40



Turan ÇOTAĞLU
Yönetim Kurulu Üyesi
Zafer Restaurant
0532 434 85 22



Bülent SAKA
Yönetim Kurulu Üyesi
Nevizade Restaurant
0532 324 64 25



Ziya KALAYCI
Yönetim Kurulu Üyesi
İmren Restaurant
0542 633 67 26



Gazi KARABULUT
Yönetim Kurulu Üyesi
Çingı Cafe
0532 287 45 18



Turan KIZILTAŞ
Yönetim Kurulu Üyesi
Özlem Et Lokantası



Hikmet ÇAR
Yönetim Kurulu Üyesi
Uludağ Kebapçısı
0533 88 56



M. Eşref DENİZ
Yönetim Kurulu Üyesi
Bursa İskender
0532 516 79 88

DENETİM KURULU ÜYELERİ



M. Zeki GÜNEŞ
Denetim Kurulu Başkanı
Güneş Kebap
0535 521 30 00



Özgül ACIR
Denetim Kurulu Üyesi
Erse Manti Evi
0542 584 80 74



Hatice ÖZKAN
Denetim Kurulu Üyesi
Fotoğraf Cafe
0532 445 01 79



BUFFA®



BURRATA



MOZZARELLA



KAYMAK



RICOTTA



YOĞURT

İTALYA'DAN GELDİK
TÜRKİYE'DE BUFFA ÜRÜNLERİ İÇİN SÜT VERİYORUZ

ODA HABERLERİ

• Çalışan tüm personelinizi ilk yardım konusunda bilgilendiriniz. Tüm kurum ve kuruluşlarda istihdam edilen her yirmi personel için bir, ilgili mevzuata göre ağır ve tehlikeli işler kapsamında bulunan işyerlerinde, her on personel için bir olmak üzere, bu yönetmeliğe göre yetkilendirilmiş merkezden en az " Temel İlk Yardım Eğitimi " sertifikası almış ilkyardımcının bulundurulması zorunludur.

• Aşçılık Meslek dallında Mesleki Eğitim Merkez müdürlüklerinin birinden kendi durumunuza göre Kalfalık, Ustalık belgesi almak için başvuruda bulununuz.

• Aşçılık meslek dalında Çıraklık Eğitimi alması gerekenlerin sözleşme yaparak Mesleki Eğitim merkezinde eğitim görmelerini sağlayınız.

• İş başında kullanılması gereken koruyucu araç ve gereçlerin kullanılmasını takip ediniz.

• Yangın tüplerinizi çalışır vaziyette bulundurunuz.

• Yangın tüplerinin kullanılmasını öğretiniz.

• Atık yağları toplayınız.

• İşyeri Kapanışlarında vergi kapanışı ile birlikte odaya müracaat ederek oda kaydınızı kapatınız.

• Az tehlikeli sınıf ve 10'dan az çalışanı olan işveren vekili kanun ve yönetmelikte ön görülen eğitimleri tamamlamak kaydıyla sertifika aldıkları takdirde iş güvenliği uzmanı ve doktor bulundurma zorunluluğu ortadan kalkacaktır. İşe giriş ve periyodik muayene dışında bu eğitimi alan kişi verecektir. Belirlenecek tarihlerde <http://esertifika.anadolu.edu.tr/program/14/isveren-ve-isveren-vekili-icin-is-sagligi-ve-guvenligi> başvuru yapabileceklerdir.

• İş yerlerinde Gıda üretiminde çalışacak elamanlar Halk Eğitim veya Mesleki Eğitim Merkezlerinde açılan Hiyen Eğitimi kurslarına katılarak Hijyen Eğitimi Belgesi almalarını belgesi olmayanların çalıştırılması halinde cezai işlem yapılması ön görülmüştür.

• 308 sayılı Mesleki eğitim Kanunu Çıraklık Eğitimi kapsamı dışında kalan Aperatif Yiyecekler, Kebapçılık, Köftecilik, Dönercilik, Pide ve Lahmacun gibi Meslek dallarında "TESK" Kalfalık Ustalık belgelerinizi alınız. Bu konuda Odamıza başvurunuz.

• **SAYIN ÜYEMİZ;**
Esnaflar sicilini yaptırdığınız tarihten sonra, 5 yıl geçti ise vizenizi mutlaka yaptırınız.

• **SAYIN ÜYEMİZ;**
Mesleğinizle ilgili karşılaştığınız problemleri odamızla paylaşınız.

• **BAKANLIĞIMIZCA**
17.12.2011 tarih ve 28145 sayı ile resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren, açma çalışma ruhsatı alan gıda işletmelerinin ilçe tarım müdürlüklerinden kayıt belgesi almaları zorunludur. Daha fazla bilgi için odamıza müracaat edilmesi rica olunur.

• İş yerlerinde masa üstü tarifelerle birlikte her katta büyük ölçekli tarifenin bulundurulması gerekmektedir.

• İş yerlerinde çalışacak elamanların işe başlamadan önce SGK işlemlerini tamamlayınız.

• Odanıza ait yıllık Aidatları zamanında ödeyiniz.

• 6331 sayılı İş Güvenliği Kanunu ile ilgili hususları yerine getiriniz.



STARK MENÜ

Menü Kabi & Deri Ürünleri & Otel Ekipmanları

DERİ ÜRÜNLERİNDE PROFESYONEL ÇÖZÜMLER.
BİZİMLE GÖRÜŞMEDEN KARAR VERMEYİN!



MERKEZ

Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi C Blok
Kat:1 No: ZC-24, Topkapı / İSTANBUL
Tel. (+90).212 613 37 50 (pbx)
Faks. (+90).212 613 37 51

ŞUBE - Antalya

Kızılsaray Mh. Yener Ulusoy Bulvarı
83. Sk. Akay Apt. No:2 Dükkan:3
Muratpaşa / ANTALYA
Tel. (+90).242 241 62 43

www.starkmenu.com

www.deriotekipmanlari.com

facebook.com/starkmenu

starkmenu@hotmail.com



MENÜ'DE START.
STARK'LA BAŞLAR.

www.starkmenu.com



İLO YÖNETİMİNE SAYIT KARABAĞLI VE EKİBİ YENİDEN SEÇİLDİ

Akgün Otel'de gerçekleştirilen İstanbul Lokantacılar Odası Olağan Genel Kurulu sonucunda Sayit Karabağlı ve ekibi tekrar seçildi. On bine yaklaşan üye sayısı ile büyük bir güce sahip olan İLO, yeni dönemde birçok projeye imza atarak üyelerinin yanında olmaya devam edecek.

İstanbul Lokantacılar Odası Olağan Genel Kurulu Akgün Otel'de gerçekleştirildi. Genel Kurula katılan üyelerin tamamının oylarını alan Sayit Karabağlı ve ekibi tekrar göreve seçildi. Karabağlı üçüncü dönem ekibiyle birlikte tekrar başkan seçilerek güven tazeledi. Akgün Otel'de düzenlenen Genel Kurul, İstiklal Marşının okun-

ması, saygı duruşu ve ardından Divan Başkanının seçilmesiyle başladı.

Denetim Kurulu ve Mali Raporların okunmasının ardından kısa bir açılış konuşması yapan Başkan Sayit Karabağlı, üçüncü dönem tekrar aday olarak üyelere hizmet etmeye devam edeceklerini belirtti.

Karabağlı: 'Hizmet Etmeye Devam'
Saygıdeğer meslektaşlarımız, 8 yıl önce gerçekleştirilen Genel Kurulda değerli oylarınızla oda yönetimini bizlere emanet ettiniz. Bizler o tarihten bu yana güveninize layık olabilmenin heyecan ve gayreti içinde şevkle çalıştık. Çalışmalarımızda halktan ve haktan yana olduk. Sizlerden aldığımız



mız güçle odamız bugün tüm üst kuruluşlarca takdir edilen bir seviyeye ulaşmıştır. Yemek çekleri konusunda yaptığımız çalışmalar artık son aşamaya gelmiş bulunuyor. Yemek çekleri firmalarının bizim üzerimizden haksız olarak elde ettiği, bizim sırtı-

mızda kambur oluşturan bu sorunu kökten çözmüş bulunuyoruz. Çok yakın bir zaman içerisinde hem esnafımız hem de bu kartı kullanan halkımız rahat bir nefes alacaktır. Yönetim olarak birçok başarılı çalışmaya imza attık. Bu dönem tekrar aday olarak

yeni başarılarla imza atmak istiyoruz. Bu nedenle de sizden tekrar onay istiyoruz" dedi.

Yenice: Esnaf olmak ayrıcalıktır
Başkan Karabağlı'nın ardından kürsüye gelen Türkiye Lokantacılar Odası







Genel Başkanı Aykut Yenice, İLO'nun üye sayısı itibarıyla en büyük odalardan biri olduğunu ifade ederek, "Kayıt dışı ekonomiyi görmeyen kentin kimliğine iz bırakmış ustalara kimsenin arkasını dönemeyeceğini, sokak aralarına kadar uzanan bu önemli sektörün temsilcileri olarak birlik, beraberlik ve dayanışma ruhumuzun artması temennisinde bulunuyorum.

Federasyonumuzun çatısı altında bulunan odalarımızın katkısıyla esnafımıza faydalı olmak için çalışmalarımıza devam ediyoruz" dedi.

Konuşmaların ardından Yönetim Kurulu seçimlerine geçildi. Yapılan seçimlerde, Olağan Genel Kurula katılan 587 üyenin tamamının oylarını

alan Sayit Karabağlı ve ekibi güven tazeleyerek üçüncü dönem tekrar seçildi.

Yönetim Kurulu Asıl Üyeler:

Sayit Karabağlı
Basri Sever
Gazi Karabulut
Bahattin Aykut
Bülent Saka
Turan Çotaoğlu
Hikmet Çar
Ali Güler
Mehmet Eşref Deniz
Turan Kızıltaş

Yönetim Kurulu Yedek Üyeler:

Onur Özdemir
Ali Ekber Uçur

Remzi Kutlu Çırçır
Hasan Yaman
Bekir Sıddık Türkyıldırım
Lütfi Yakupçebioğlu
Meliha Kuzubaşoğlu
Yasemin Gezen
Mustafa Çelik
Sıraceddin Gözlü

Denetim Kurulu Asıl Üyeler

Mehmet zeki Güneş
Özgül Acır
Hatice Özkan

Denetim Kurulu Yedek Üyeler

Eda Aslan
Nilgün Cebeci
Tuncay Arabacı



MAGIC GRIP

No slipping. No scratching. No clattering.



KAHLA

PORCELAIN FOR THE SENSES



**Kahla's
Distributor
in Turkey**

www.seplus.com.tr



KAHLA

PORZELLAN FÜR DIE SINNE.





İLO, KASIM AYINDA KALFALIK VE USTALIK EĞİTİMİ DÜZENLEDİ

İstanbul Lokantacılar Odası tarafından üyelerine ve yanında çalışanlara yönelik olarak, Kasım Ayında TESK Kalfalık ve Ustalık Kursları düzenlendi. Teorik ve uygulamalı olarak iki bölümde yapılan eğitimlerin sonunda başarılı olan kursiyerlere İLO tarafından belge verildi.

Kebapçılık, Köftecilik, Dönercilik, Lahmacunculuk, Pidecilik, Aperatif Yiyecek Maddeleri imalatı Meslek Dallarında Kalfalık için 2 yıl; Ustalık için 5 yıl çalıştığını belgeleyen İLO'ya kayıtlı esnaf ve yanlarında çalışanlara direkt sınav yapılarak "TESK" Kalfalık - Ustalık belgesi verilmektedir. Bu doğrultuda Kasım

Ayında oda merkezinde kalfalık ve ustalık eğitimi düzenlendi.

1-2 Kasım günlerinde yapılan kalfalık ve 8-9 Kasım günleri yapılan ustalık sınavı Milli Eğitim Gözetmeni, İstanbul Lokantacılar Odası Eğitim Müdürü Ahmet Aktar ve İLO usta öğreticisi Mehmet Dağdeviren'in göze-

timinde yazılı ve uygulama sınavları yapıldı.

İstanbul Lokantacılar Odası'nın (İLO) eğitim salonunda gerçekleştirilen teorik eğitimlerin ardından, yazılı sınav yapıldı. Yazılı sınavda başarılı olan kursiyerler yine İLO'nun eğitim salonunda uygulamalı eğitim aldı. Eğitimler kapsamında ayrıca katı-





limcılara çeşitli yemeklerin yapımı hakkında da bilgi verildi. Ayrıca eğitimler kapsamında çeşitli yemeklerin yapımı uzmanları tarafından uygulamalı olarak gösterilerek katılımcıların konuya daha çok hakim olmaları sağlandı. Konusunda uzman

eğitmenler tarafından verilen eğitimler sonunda kursiyerler öğrendiklerini uygulama fırsatı buldular. Kursiyerlerin her biri kendi ustalık alanlarında çeşitli yiyecekler yaparak eğitimcilerin ve diğer kursiyerlerin beğenisine sundu.

Eğitimler sonunda MEB Eğitimcileri ve İLO Eğitim Müdürü Ahmet Aktar gözetiminde düzenlenen yazılı ve uygulamalı sınavın ardından başarılı olan kursiyerlere, İLO tarafından düzenlenen kalfalık ve ustalık belgeleri verildi.



YILMAZ®

ET MAKİNALARI

MEAT MACHINES



HİJYEN VE SAĞLIĞINIZ DÜŞÜNÜLEREK ÜRETİLMİŞTİR



KEMİK TESTERESİ



SUCUK DOLUM MAKİNASI



KUŞBAŞI DOĞRAMA MAKİNASI



**K.H 120 KÖFTE HAMBURGER
ŞEKİLLENDİRME MAKİNASI**



32 NO İNOX KIYMA MAKİNASI



KARIŞTIRICI MAKİNA 150 Lt.



**ALEXANDER
42 NO E 130 KIYMA MAKİNASI
UNGER SİSTEM**



42 NO E 130 ŞASELİ KIYMA MAKİNASI

SEKTÖRÜNDE UZMAN KURULUŞ

Osmangazi Mah. Ahmet Yesevi Cad. No:6/2 Esenyurt/İSTANBUL

Tel: +90 212 238 63 99

Tel: +90 212 256 48 89

Fax: +90 212 255 00 43

Fax: +90 212 237 32 73

info@yilmazetmakinalari.com www.yilmazetmakinalari.com.tr



LEZZETİN ÜSTADI, KÜNEFENİN ÂLÂSİ: ÜSTTATLAR

Geçmişe duyduğu saygıyı geleceğe duyduğu güvenle birleştirmek isteyen ve tarih mirası lezzetleri bir üstat titizliğiyle günümüze taşıyan marka, bu vizyonla yola çıkmıştır.

Zincir mağazaların yanı sıra seçkin restoran ve kafelerde de karşınıza çıkabilecek Üsttatlar, klasik, cevizli, fıstıklı künefe ve Antep katmeri çeşitleriyle her damak tadına uygun üstün lezzetler sunuyor. Bayilikler vererek büyüyen ve gelişmeye, çıktığı yolda emin adımlarla ilerlemeye devam ediyor.

Misyonumuz

Çağın ileri gıda ve üretim teknolojilerini kullanarak Anadolu'nun doğal ve yöresel malzemeleriyle en iyi künefe-

yi yapmak, bunu yaparken de hijyen ve lezzetten ödün vermemek Üsttatlar olarak temel misyonumuzu oluşturmaktadır.

Vizyonumuz

Anadolu mirası lezzetleri günümüz insanı ve pratik tüketim alışkanlıkları ile birleştirmek, dünya standartlarında bir Türk markası olarak yarattığı ürünleri daha fazla kişiye ulaştırmak ve tattırmak vizyonumuzu oluşturmaktadır.

Üstün Lezzetlerimiz

Üsttatlar'ın üstün lezzetleriyle siz de tanışın, Anadolu mirası künefe'yi bir de Üsttatlar farkıyla tadın!



B
BEST
üsttatar[®]

Lezzetin üstadı, Künefenin alası...



MARKET SATIŞI



BAYILIK

TOPTAN SATIŞ



PERAKENDE SATIŞ



www.usttatar.com



0(212) 539 4818

Hürriyet Bulvarı Marmara Mah.
5. Sok. No:3/1-2 Beylikdüzü / İSTANBUL



0 (533) 016 21 33



YENİ NESİL YAZAR KASAYA GEÇİŞ

Maliye Bakanlığı 426 sıra numaralı Vergi Usul Kanunu (VUK) Genel Tebliği ile yeni nesil ödeme kaydedici cihazların (ÖKC) kullanılma mecburiyeti ve onaylanmasına dair usul ve esasları belirledi, mükelleflere kademeli bir geçiş takvimi belirleyerek yeni nesil yazar kasa kullanma mecburiyeti getirdi. Ciro su 150 bin TL altında olanlar ile bilgisayar bağlantılı ÖKC kullanan mükelleflerin yeni nesil yazar kasaya geçişinde geçtiğimiz Eylül ayında Başbakanlığa gönderilen 483 sıra numaralı VUK Genel Tebliği ile değişiklik yapıldı. Buna göre 2014 yılı satışları veya gayrisafi iş hasılatı 150 bin TL'den az olan mükellefler için işyerlerinde kullandıkları eski tip yazar kasalarını 01.01.2018 tarihi itibarıyla yeni nesil yazar kasalarla değiştirmeleri zorunlu. Eray Teknoloji, yeni nesil ÖKC kullanması zorunlu olan işletmelere kampanyalı fiyatlar ve uygun ödeme koşullarıyla mevcut cihazlarını değiştirme imkânı sağlıyor.

GIDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNDE FRANSA LİDER, BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ SONUNCU OLDU

Barilla Gıda ve Beslenme Vakfı'nın (BCFN), The Economist Intelligence Unit (EIU) işbirliğiyle hayata geçirdiği ve geçtiğimiz yıl ilk edisyonuyla tüm dünyada büyük ses getiren "Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi"nin 2017 verileri açıklandı. Dünya nüfusunun üçte ikisini ve gayrisafi küresel hasılanın yüzde 85'ten fazlasını temsil eden endeks, aralarında Türkiye'nin de yer aldığı 34 ülkede gıda ve beslenme sürdürülebilirliğini ölçtü. Endekste ilk sırayı Fransa alırken, Birleşik Arap Emirlikleri ise sonuncu oldu. Geçen yılki ilk endekste 25 ülke arasında 55 puan ile 19'uncu sırada bulunan Türkiye bu yıl daha iyi bir performans gösterdi. Sürdürülebilir tarım, su yönetimi, su çekilmesinin sürdürülebilirliği ve hava kategorilerinde geçen yıla kıyasla 6 puan kazanan Türkiye, bu yıl 15'inci sırada yer aldı. Dünyada gıda ve beslenmeye ilişkin sorunları analiz etmek amacıyla kurulan Barilla Gıda ve Beslenme Vakfı (BCFN), tüm zamanların en kapsamlı "Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi"nin (GSE) ikincisini yayımladı. Gıda ve beslenme açısından dünyanın en sürdürülebilir ülkelerini küresel ölçekte belirleyen endeksin metodolojisi, bu yıl yeni kriterler eklenerek daha rafine hale getirildi ve güçlendirildi. Dünya



KARTEPE BELEDİYESİ, EŞME AYVA FESTİVALİ'NDE TATLILAR YARIŞTI

Kartepe Belediyesi tarafından düzenlenen 'Kartepe Eşme Ayvası Festivali' rengarenk görüntülere sahne oldu. Festivalde düzenlenen "En güzel Ayva Tatlısı" kategorisinde dereceye girenlere ödülleri verildi. Görüntüsü ve eşsiz lezzetiyle marka tescilli yapılan Eşme ayvası, Kartepe Belediyesi tarafından düzenlenen festivalle taçlandı. Zengin içeriğiyle dikkat çeken 'Kartepe Eşme Ayvası Festivali' Eşme Sahili'nde gerçekleştirildi. Festivalde düzenlenen "En güzel Ayva Tatlısı" yarışmasına katılan birbirinden hamarat hanım hünerlerini sergiledi. Ayvalı tatlılar, reçeller ve marmelatların yarıştığı 45 tarif, jüri üyelerinin değerlendirmesinden geçti. Dereceye giren yarışmacılara Kartepe Belediyesi tarafından ödül verildi. Kartepe Belediyesi Aşçılık Okulu olarak yeni tatlılara öncülük etmeye devam edeceğiz.



PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNALARI



OCAK & KUZİNELER



HAZIRLIK EKİPMANLARI



FIRINLAR



DÖNER MAKİNALARI



KIZARTMA ÜNİTELERİ



SOĞUTMA EKİPMANLARI





KEREVİTAŞ

KEREVİTAŞ VE BESLER'İN GÜÇ BİRLİĞİ RESMİLEŞTİ

Dondurulmuş gıda pazarının lideri Kerevitaş'ın, son dönemdeki en büyük tahsisli sermaye artışı sonrasında, Marsa'yı da bünyesinde bulunduran lider yağ üreticisi Besler'i satın alma işlemi resmen tamamlandı. 904.5 milyon TL'lik satın alma işleminin ardından Besler ile gücüne güç katan Kerevitaş, yeni yapısıyla 2.5 milyar TL'ye yakın ciro büyüklüğüne ulaşarak Türkiye'nin halka açık en büyük ikinci gıda şirketi olma yolunda önemli bir adım attı. Besler'in çoğunluk hissesine sahip olduğu Marsa, Brunei'de 35 milyon dolar yatırımla bir margarin üretim tesisi açtı ve ülkenin en büyük yabancı yatırımcısı oldu. Üretim kapasitesi, uzmanlığı, markaları ve ihracatından aldığı güçle Türkiye'de yağ pazarının lideri olan Besler, grup içi sinerji oluşturma yanı sıra dünyanın diğer bölgelerinde de faaliyette bulunacak. Kerevitaş, yağ pazarında Bizim Yağ, Teremyağ, Luna, Yayla gibi tanınmış, pazar lideri markaları olan, Marsa'yı da bünyesinde bulunduran pazar lideri Besler'i satın alma işlemini resmen tamamladı. Kerevitaş'ın 904,5 milyon TL ödediği bu anlaşma sonrası 2017 yılı sonu konsolide net cirosunun yaklaşık 2.5 milyar TL, konsolide FAVÖK'ün 150-160 milyon TL civarında gerçekleşeceği ön görülüyor.

CNR FOOD FUARI İÇİN DEV İŞ BİRLİĞİ

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) da dev güç birliğine katıldı. CNR Holding, İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (İİB), Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) ve Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF), Eylül 2018'de düzenlenecek olan CNR Food İstanbul, Ev Dışı Tüketim Ürünleri ve Tedarikçileri Buluşması ve CNR Ambalaj İstanbul için güçlerini birleştirdi.

Türk gıda sektörünü uluslararası arenada daha büyük bir güce kavuşturacak CNR Food İstanbul Fuarı için İş Dünyasının desteği her geçen gün artıyor. İş birliği protokolü, CNR Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ceyda Erem, İİB-İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Zekeriya Mete, ETÜDER Yönetim Kurulu Başkanı Melih Şahinöz ve TGDF Yönetim Kurulu Başkanı Şemsi Kopuz tarafından imzalandı. Dünyanın en büyük gıda fuarı olma hedefiyle organize edilen ve katılımcılarına önemli ticari fırsatlar sunan CNR Food İstanbul, 5 - 8 Eylül 2018 tarihleri arasında CNR EXPO Yeşilköy'de gerçekleştirilecek.



METRO, GASTROMASA KONFERANSI'NDA

Metro Toptancı Market, bu yıl 3'üncüsü düzenlenen ve gastronomi sektörünün dünyaca ünlü yıldızlarının bir araya geldiği 'Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı'na, gastronomi keşif platformu Gastronometro ile katıldı. Bu yıl 'Ürün' temasıyla gerçekleşen Gastromasa Konferansı; otel, restoran profesyonelleri, yatırımcıları, yöneticileri, gastronomi profesyonelleri ve yerli-yabancı şefleri ortak bir platformda buluşturdu. Metro Toptancı Market, Gastronomasa'ya, Türk şeflerin ve Türk gastronomi dünyasının geleceğine yatırım yapılan değerli bir yatırım olarak iki yıl önce hayata geçirdiği Gastronometro ile katıldı. Türkiye'nin ilk ve tek gastronomi platformu olma özelliğini taşıyan Gastronometro'da gerçekleştirilen çalışmalar hakkında ziyaretçilere bilgi verildi.





Katmer ve Hasır Künefe için
Antep Sahan Kaymağı



Manda Kaymağı



Sade Yağ



Hazır Antep Katmeri



Hazır Künefe



Özel Antep Su Böreği Peyniri



Antep Peyniri



Künefelik Peynir



Yöresel Peynirler

Ürünlerimiz Antep'ten frigolu araçlarla günlük gelmektedir.

Mükemmele Ulaşan Kalite

- Sahan Kaymağı • Manda Kaymağı • Sade Yağ • Hazır Antep Katmeri
- Hazır Künefe • Özel Antep Su Böreği Peyniri • Antep Peyniri • Künefelik Peynir • Yöresel peynirler

ALLEBEN

SÜT ÜRÜNLERİ

Kaymak - Künefe Peyniri - Antep Peyniri

Sütlüceli

Yöresel Sahan Kaymak



GAZİANTEP
TÜRKİYE'NİN EN GÜZEL İNSANLARI

GSM: 0533 471 30 09 Tel: 0212 437 23 65 • allebenantep@gmail.com • BAYRAMPAŞA - İSTANBUL



TÜRKİYE 68 ÜLKEYE ORGANİK ÜRÜN İHRAÇ ETTİ

Organik üretiminde Türkiye'nin lideri olan Ege Bölgesi organik ürünler ihracatında da açık ara lider oldu. Türkiye'nin 2017 yılında gerçekleştirdiği 87 milyon dolarlık organik gıda ürünü ihracatının yüzde 74'ü Ege Bölgesi'nden gerçekleştirildi. Organik ürün ihraç ettiğimiz ülke sayısı ise 68 oldu. Ekonomi Bakanlığı tarafından organik sektörde koordinatör birlik olarak belirlenen Ege İhracatçı Birlikleri (EİB), Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği (ETO) ve Tarımsal Ürün Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşları Derneği (KSKDER) işbirliğinde düzenlenen Organik Tarım Çalıştayı'nda konuşan Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Birol Celep, ihracatçı firmaların beyanlarını esas alan E-Birlik verilerine göre Türkiye'nin organik gıda ürünü ihracatının 2017 yılında yüzde 10,3'lük artışla 21 bin tona ulaştığını, değer bazında

ise; yüzde 17,2'lik artışla 87 milyon dolara çıktığını, bu ihracatın yüzde 74'ünün Ege İhracatçı Birlikleri'ne üye ihracatçıları tarafından yapıldığını kaydetti. Türk Organik Sektörü'nün 2023 yılı için 2,5 milyar dolarlık ihracat hedefi olduğuna dikkati çeken Celep, "Türkiye'de organik sektörünün ihracat rakamı kayda alınan rakamın en az 5 katı seviyesinde. İhracat beyannamelerinde organik işaretlemesi tam olarak yapılmadığı için rakamlar düşük görünüyor. Türkiye'nin Organik ürünlerin en fazla ihraç edildiği ülkelerde Almanya ilk sırada yer alırken, bunu ABD ve Fransa takip ediyor. Ülkemizin en büyük pazarı Avrupa Birliği ülkeleri. Dünya Genelinde 68 farklı ülkeye organik ürün ihraç ediyoruz. En fazla ihraç edilen organik ürünler sırasıyla Çekirdeksiz Kuru Üzüm, Kuru İncir, Fındık ve Kuru Kayısı" şeklinde konuştu.

MCDONALD'S'IN TERCİHİ PROFILO S900 ECR YAZAR KASA POS

Profilo Ödeme Sistemleri ile yapılan işbirliği ile McDonald's restoranlarında artık kesintisiz ve son teknoloji hizmetin en başarılı örneği olan Profilo S900 ECR kullanılıyor.

Kullanıcıya maksimum düzeyde kolaylık ve kesintisiz hizmet sağlamayı hedefleyen Profilo S900 ECR kullanıldığı her işletmede olduğu gibi McDonald's restoranlarında da hizmet kalitesini arttıracak özellikleriyle ön plana çıkıyor. BKM tarafından Profilo S900 ECR için geliştirilen TechPOS uygulaması ile de farklı bankaların ayrı ayrı entegrasyon yapması yerine, bankaların ortak bir platform üzerinden yeni nesil yazar kasa POS sistemine uyum sağlamalarına olanak tanıyor. Uygulamanın en büyük avantajı, tek bir uygulama ile BKM TechPOS bünyesindeki tüm bankalar ile entegrasyon sağlaması, çalışılmak istenen her banka için ayrı ayrı uygulama yükleyip kaldırma zorunluluğunu tamamen ortadan kalkması. Artık McDonald's restoranları, Profilo S900 sayesinde bütünleşik GPS ile haricen takma masrafını üstlenmeden kurye takibi yapabiliyor ve 1,2 milyon satırdan 40 milyon satıra yükselen EKÜ kapasitesiyle kesintisiz hizmet veriyor. S900 ECR, yüksek batarya ömrü ve uzun rulo kapasitesi ile evlere serviste büyük avantaj sağlıyor.



H&M

KILIÇLAR®

ÇATAL KAŞIK MAD. MUT. EŞY. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Kalite ve istikrarın simgesi



TASARIMIMIZ TPE TARAFINDAN KORUMA ALTINDADIR

Kılıçlar Çatal Kaşık Madeni Mutfak Eşyaları San. Tic. Ltd. Şti.
Mimarsinan Mah. Mimarsinan Cad. Kılıçlar Sk. No: 9 Sultanbeyli - İstanbul
Tel: +90 216 5928200 Fax: + 90 216 5922455
www.kiliclar.net // info@kiliclar.net



ŞENPİLİÇ 40 YILDIR TÜRKİYE'Yİ KUCAKLIYOR

Tüketicisiyle her zaman pozitif ilişkiler kuran, isminden gelen 'şenlik' duygusuyla 40 yıldır Türkiye'nin sofralarını ve Türk kültürünün değerlerini sahiplenen Şenpiliç, DNA'sına işleyen aynı güler yüzlü tavrı 40. yıl iletişimde de sürdürüyor. Tüketicisini, değerlerini ve sofrası kültürünü ne kadar iyi tanıdığını hissettiren, duygulara dokunan bir reklam filmiyle izleyiciyle buluşuyor.

Şenpiliç'in '40 yıldır soframızdaki iyilik paylaştıkça çoğalıyor' diyen marka tavrı, insanın içini ısıtan bir iletişim yolculuğu için ilham verdi. Köyler, kentler, evler, sofralar değişse de değişmeyen değerlerimizi anlatan filmde, sofrada paylaşılan bir lokma aşın bizi bir arada tutan ve soframızın bereketini arttıran en önemli değerlerimizden biri olduğu fikrinden yola çıkıldı.

YEMEK FOTOĞRAFÇISI: ZUHAL ÖZKAN

Yemek fotoğrafçısıyım. Fotoğraf ve video bölümünden mezun olduktan sonra farklı profesyonel fotoğrafçılar ile çalışarak kazandığım deneyimleri yemek fotoğrafçılığında birleştirdim. Yemek yapmayı ve yemeyi sevdiğim kadar, bu konuda kitap karıştırmayı ve araştırmayı da severim.

Bu merak çektiğim karelere de yansıyor, fotoğrafın iştah açıcı olması değişmez bir kural benim için. Bir yemeğin güzel görünmesinde onun nasıl sunulduğunun ve kullanılan aksesuarların ve doğru ışığı yakalamanın büyük önemi olduğunu düşünüyorum; bu nedenle çekimler öncesi tüm detaylar için kafa yorup özenle hazırlık yapıyorum. Çekimlerde genellikle doğal ışık kullanıyorum. Gün ışığı yumuşaklığı ve sıcaklığı ile yemek kareleri için bulunmaz bir nimet bence. Yemek fotoğrafının yanında lezzetli tarif videoları da çekiyorum. Tabağımıza gelen yemeğin hazırlanış aşamalarını görüntülemek, pişip sunulduktan sonra fotoğraflamak sonrasında da oturup yemek... Yaptığım işi sevmemek mümkün değil gibi.





RESTORAN DERGİSİ OLARAK SIRHA FUARINDA YERİMİZİ ALDIK

Beşinci kez düzenlenen Sirha İstanbul fuarında Restoran Dergisi olarak stant açtık. Standımızda katılımcılara ve ziyaretçilere çıkardığımız yayınlar hakkında bilgi verdik.

Restoran Dergisi olarak beşinci kez kapılarını açan Sirha İstanbul fuarında yerimizi alarak, katılımcılara ve ziyaretçilere yayınlarımız hakkında bilgi verdik. Katılımcı firmaların stantlarını ziyaret ederek ürünleri ve yenilikleri hakkında bilgi aldık.

Büyük ilgiyle karşılanan gastronomi fuarı Sirha İstanbul hareketli 3 günün ardından son buldu. Fuarın bünyesinde gerçekleş-

şen Dünya Pastacılık Kupası (coupe du Monde de la Pâtisserie) ve Şefler Olimpiyatı (Bocuse d'Or) gibi önemli yarışmaların kazananları belirlendi. Pasta şeflerinin olimpiyatı olarak nitelendirilen Dünya Pastacılık Kupası'nın kazanan şekerleme dalında Yiğit Zeyneloğlu olurken çikolata dalında da Cihan Gültekin birincilik kupasını kaldırdı. Kazananlar Türkiye'yi Avrupa finallerinde temsil edecek.

Sirha İstanbul'un son gününde ise Şefler Olimpiyatı olarak da adlandırılan Bocuse d'Or yarışmasının kazananı belli oldu. Yarışmanın galibi Mutlu Şevket Yılmaz olurken Türkiye'yi Avrupa elemelerine katılma şansı yakaladı.

Sirha İstanbul kapsamında gerçekleşen diğer önemli etkinlikler arasında Mutfakta Yaratıcılık Festivali olarak da adlandırılan Omnivore büyük ilgi gördü.



✎ Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

ERZURUM MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

Erzurum Anadolu mutfağının özgün lezzetlerini barındıran bir yemek kültürüne sahiptir. Erzurum'un Anadolu, Kafkaslar ve İran arasında kalan bir kavşak noktası olması, yüzyıllar boyunca oldukça zengin bir kültürü de beraberinde getirmiş. Bu kültür Erzurum yemeklerinde de kendini gösteriyor. Doğu Anadolu'nun karlarla kaplı bu güzel şehrinin mutfağında en meşhur yemek şüphesiz Cağ Kebabıdır.

Erzurum, yemek kültürünün çok zengin olduğu bir ilimizdir. Erzurum mutfağını farklı kılan özelliklerin başında coğrafi yönden İpek yolu üzerinde bir kavşak oluşunun ve başta Osmanlı Devleti olmak üzere pek çok medeniyete ev sahipliği yapmasının çok büyük bir önemi vardır. Erzurum Avrupa'ya, Karadeniz'e, İran'a, Rusya'ya uzanan yolların kesişme noktasında bulunmaktadır. Bu yüzden etrafındaki Erzincan, Gümüşhane, Bayburt illerinin yanı sıra Kafkaslardan, Rusya'dan ve İran mutfak kül-

türünden de etkilenmiştir. Ne kadar çok tat ve koku birbiriyle kaynaşırsa ortaya çıkan yemeğin o kadar lezzetli olması kaçınılmazdır. İlin coğrafi özellikleri ile yemeklik malzemelerin doğal ve organik olması da lezzet farkının nedenleri arasındadır.

Hayvancılığın da çok önemli olduğu Erzurum, başta et ve süt ürünleri olmak üzere, hayvansal ürünler konusunda Türkiye'nin en iddialı yörelerinden biridir. Erzurum'a özgü civil peyniri ve lor peyniri ülke çapında ün

kazanmıştır. Erzurum lorunu diğer lorlardan ayıran özellikler bulunmaktadır. İnek sütünden yapılan civil peynir ile birlikte tuzlanmış karışım küp, teneke, kutu vb. gibi kaplara konarak, kabın ağzı hava almayacak şekilde özellikle kül üzerine ters şekilde kapatılmakta en az bir ay süreyle suyunun süzülmesi sağlanmaktadır ve birkaç hafta sonra açılıp tüketilmektedir.

Beklenen süreçte oluşan küflenme lorun kendine özgü göğermiş (kerti) lora dönüşmüş halidir. Erzurum dışında Bayburt'ta da

lor bu haliyle tüketilmektedir. Özellikle her yemekten sonra bir dürüm yenmektedir. Büyüklere göre bu peynirin bağırsak ve mide düzenleyici olarak faydaları olduğu da söylenmektedir. Şifa kaynağı olarak nitelendirilen dut pekmezi Tortum, Uzundere, Olur ve İspir ilçelerinde üretilmektedir. Kır çiçeklerinden yapılmış Erzurum yayla balı da yörenin şifa kaynaklarından bir diğeridir. Erzurum'da kuşburnu, elma, ayva, vişne, kiraz, kayısı gibi meyvelerden evde yapılan reçel ve marmelatlar ve ayrıca tandır ekmeği Erzurum mutfağının vazgeçilmez ürünlerindendir.

Hayvancılığın bu bölgede gelişmiş olması dolayısıyla yoğurt, tereyağı, kaymak ve peynir gibi süt ve süt ürünleri Erzurum'da oldukça fazla tüketilen yiyeceklerdir. Günümüzde nadiren görülen güveçte yoğurt, geçmişte Erzurum kültürüne has uygulamalarla yapılmakta ve saklanmaktaydı. Yoğurtlar Gümüşhane'den getirilen ve "Killi Kav" denilen topraktan yapılmış ağız dar, içi sırlı güveç kaptay mayalanmakta ve kışın ılık, yazın soğuk olarak tasarlanıp yapılan kilerlerde depolanmaktaydı. Yaz mevsiminde Erzurum evlerine misafir geldiğinde evin büyüğü tarafından evin kızına ya da gelinine ayran yaptırılarak ikram edilmekteydi. Taze yoğurttan bembeyaz çinko tas içerisinde tahta kaşıkla çırpılarak üzeri köpük köpük olan ayran, bakır maşrapada ya da su bardağında dantel örtü serilmiş tepsi içerisinde servis edilmekteydi.

Erzurum'da önemli bir yeri olan tereyağı, tandır yakılarak büyük bakır kazanlarda eritilip çinko kovalarda dokuz ay süren kış mevsiminde kullanılmak üzere hazırlanıp kilerlerde saklanmaktadır. Tereyağının yanı sıra tereyağından daha değerli bir ürün olan kuru kaymağı ise günümüzde hemen hemen hiçbir köy yapmamaktadır. Erzurum'da yalnızca İspir'de ve şimdilerde çok özel süt ürünleri satan bakkaliyelerde bulunmaktadır. Yörede hayvancılığın ileri derecede geçim kaynağı olmasından dolayı sütten yapılan peynirler hem ekonomik yönden hem de evde yiyecek olarak kullanılmasından dolayı büyük önem taşır. Koyun sütü kaynatılmadan yapılan beyaz peynir ya da yöredeki adı ile "meme peyniri" (büyük bir ihtimalle koyundan sağılır sağılmaz kendi sıcaklığı ile mayalanmasından dolayı bu adı taşır) çok değerlidir. Meme peynirinin çok delikli olması makbul değildir. Ne kadar deliksiz olursa o kadar değerlidir.



Erzurum'un yüksek dağları arasında kalan meralarda çeşit çeşit otla beslenen hayvanlardan elde edilen süttten yapılan civil (tel) peynir, hem lezzet yönünden hem de ekonomik yönden oldukça fazla tüketilen bir peynir türüdür. Yağı alınmış süttten üretildiği için yağsızdır. Yapıldığı kazanın altına çöken, bazı yerlerde çökelek Erzurum'da ise lor adı verilen peynir de civil peynirin üretimi aşamasında elde edilmektedir. Yalnızca o haliyle yenileceği gibi küflenmesi beklenerek göğermiş olarak da tüketilmektedir. Erzurum kültürünün karakteristik özelliklerinden biri de çay içme geleneğidir. Erzurum, ülkemizin en çok çay içilen ve çayı seven illerinden birisidir ve çay şekeri de diğer illere göre farklıdır. Erzurum şeker fabrikasında yapılan ve çuvalarla satılan sert kelle şeker, özel bir çekiçle, "Taka Tuka" denilen özel bir kabın içinde kırılır. Bu şekerin bir parçası çaya batırılıp dilin altına konur ve çay yudum yudum içilir. "Kıtlama" olarak adlandırılan bu uygulamada dilaltındaki şeker de bardaktaki çay bitince erimektedir. Çay koymak anlamında "Çay dökmek" ya da "Çay tazelemek" deyimleri kullanılmaktadır. Ayrıca Erzurum'da çay ikramını kabul etmemek te ayıp sayılmaktadır.

Geleneksel Erzurum evlerinde yer alan mutfak ve tandırlar, diğer illerdeki tarihi evlerden mimari olarak ayrılmaktadır. Erzurum evlerinin zemin katında yer alan tandır evi kare veya dikdörtgen plan düzenlemesine sahiptir. Evin büyüklüğüne göre tandır evi iki mekandan oluşabilir. Tandır evi, ambar ve kiler çoğu zaman bitişik inşa edilen ahır ile doğrudan ilişkilidir. Büyük evlerde her gün yemek yapmak ve sıcak su bulundurmak için her gün yakılan "küçük tandır", on beş günde bir ekmek yapmak, çamaşır yıkamak, belli dönemlerde kavurma yapmak, yağ eritmek için ise "büyük tandır" bulunmaktadır. Bu tandırlarda birçok ekmek çeşidi yapılır.

Günlük ekmekler lavaş, değirmen ekmek, el ekmeği, gılık, loğlık olarak adlandırılmaktadır. Gılık ve loğlık çabuk bayatladığı için fazla yapılmayan ve tüketilmeyen ekmeklerdir. Ancak lavaş ve değirmen ekmekler 15-20 günlük hazırlanmakta ve bayatladıkları zaman sofraya bezinin arasına su çilenerek üst üste konulup üstleri kapatılarak 20-25 dakika bekletildikten sonra taze pişmiş gibi yumuşacık olarak yenmektedir.

Evliya Çelebi geleneksel tandır odasını şu şekilde anlatmaktadır: "...Halkın sığı ve koyun sürüsü fazla olduğundan, fakirler sığır tezeği yakar. Fakir halkın bütün ocakları evlerinin ortasındadır. Ev damının ortasında baca açıklığından hava ve ışık gelir. Dört taraflarında hayvanları durur, evleri hamam gibi olur. Tandırda kete, kalın sac ekmeği (bazlama veya etli börek) ve herise (keşkek) pişirilmektedir..." Kendi içerisinde başlı başına bir kültür olan tandır evi Erzurum evlerini özelleştirerek Anadolu'nun en zengin mutfak mimarisinin oluşmasına sebep olmuştur.

Doğu Anadolu Bölgesinin en büyük ticaret ve kültür şehri olan Erzurum'da bakır ve bronzdan çeşitli mutfak kaplarının yapımına Ortaçağ'da başlanmıştır. Bakır ve bronz atölyelerinde üretilen eşyalar Erzurum geleneksel evlerinin mutfak ve tandır odalarında terek olarak adlandırılan raflar üzerine yerleştirilerek kullanılmıştır. Güğümler, musluklu soba kazanları (musluklu tencere), ibrikler, bakraçlar (gezzik), küresel gövdeli küpler, kazanlar, kepçeler, yamaklar (kazanın küçük bir örneği), siniler, tepsiler, leğenler, kevgirler, tavalar, tencereler, kapaklı sahanlar, sefertasları, taslar, maşrapalar, lengerler, havanlar, kuru kahve değirmenleri ve tutsülükler Erzurum yemeklerine özgü örnekleri yansıtacak şekilde bu atölyelerde üretilmiştir.

BÜYÜK ERZURUM SOFRASI

Ali Ertek ve Mustafa Çağlayan tarafından işletilmekte olan Büyük Erzurum Sofrası, Erzurum'a ait lezzetlerden ayran aşı çorba, cağ kebabı ve su böreğinin yanı sıra mevsim salatası, kadayıf dolması, özel güveçte manda yoğurdu, acılı ezme, soğan piyaz, karışık turşu, civil peynirden oluşan bir menü ile hizmet vermektedir.

İşletme 2007 yılında şu anda hizmet sunduğu Kartal-Atalar Kordonboyu mahallesinde hizmet vermeye başlamıştır. 250 kişi kapasitesi olup yöresel hizmet sunmaktadır. Salon sekiler (yer sofrası), çocuk oyun alanı, yöre-

sel figürler, modern tasarımla dizayn edilmiştir. Menüde ayran aşı çorba, cağ kebabı, su böreği, güveçte mantar, mevsim salatası, kadayıf dolması, özel güveçte manda yoğurdu, acılı ezme, soğan piyaz, karışık turşu, civil peynir,

mangalda yeşilbiber sunulmaktadır. Sunulan ürünler et, yoğurt, tereyağı, civil peynir, aşurelik buğday, kadayıf, natürel kaya tuzu Erzurum'dan temin edilmektedir. Erzurum'un Anadolu mutfağının özgün





lezzetlerini barındıran bir yemek kültürüne sahip olduğunu belirten Ali Ertek, "Erzurum'un Anadolu, Kafkaslar ve İran arasında kalan bir kavşak noktası olması, yüzyıllar boyunca oldukça zengin bir kültürü de beraberinde getirmiş. Bu kültür Erzurum yemeklerinde de kendini gösteriyor. Doğu Anadolu'nun karlarla kaplı bu güzel şehrinin mutfağında en meşhur yemek şüphesiz Cağ Kebabıdır. Cağ Kebabının namı biraz gölgeliyormuş gibi görünse de su böreği, ayran aşı, ekşili dolma, kesme çorbası, kete ve kadayıf dolması da Erzurum mutfağının önemli yöresel yemekleri arasında yer alıyor. Kat kat açılan yufkaların her birinin sıcak suda haşlanmasından sonra pişirilen ve bu

sebeple de oldukça zahmet gerektiren su böreği; süzme yoğurt, küçük köfteler, aşıotu, buğday ve soğanla hazırlanan Ayran aşı da Erzurum'a özgü tatlarıyla çıkıyor karşımıza. Ve tel kadayıfın arasına yerleştirilen ceviz parçalarıyla hazırlanan kadayıf dolması. Tel kadayıfın bu çeşidi, içi cevizli olarak sarılıp yumurtaya bulanarak tavada kızartılıp sonra şerbetlenerek tüketilmektedir" diyor.

İlin coğrafi özellikleri ile yemeklik malzemelerin doğal ve organik olması da lezzet farkının nedenleri arasında olduğunu belirten Ali Bey, "Hayvancılığın çok önemli olduğu Erzurum, başta et ve süt ürünleri olmak üzere, hayvansal ürünler konusunda Türkiye'nin en iddi-

alı yörelerinden biridir. Erzurum'a özgü civil peynir ve lor peyniri ülke çapında ün kazanmıştır. Tereyağı ve kaymak da bunlar arasında sayılabilir" diyor.

Doğal ilaç olarak nitelendirilen organik dut pekmezinin Tortum, Uzundere, Olur ve İspir ilçelerinde üretildiğini ifade eden Ali Bey, "Kır çiçeklerinden yapılmış Erzurum yayla balı da yörenin "doğal ilaçlarından" bir diğeridir. Erzurum'da kuşburnu, elma, ayva, vişne, kiraz, kayısı gibi meyvelerden evde yapılan reçel ve marmelatlar, kahvaltılık keyfinin gizli kahramanlarıdır. Tandır ekmeği ve tandır ketesi de Erzurum Mutfağının vazgeçilmez ürünleridir" diyor.

AYRAN AŞI

YAPILIŞI:

Ayran aşı, Ramazan aylarında iftar sofralarımızda başköşede yerini alır. Ramazan ayı dışında da pişirilir. Diğer yörelerde adı Yoğurt ya da Yayla çorbası olarak da bilinen bu çorbaya Erzurum'da Ayran Aşı denir. İçerisinde acı ya da ekşi bir tat olmamasından dolayı yediden yetmişe herkesin severek içeceği bir çorbadır. Hatta büyüklerimiz, tadının güzelliğine atıfta bulunarak 'KAYMAK ÇORBA' da denmektedir. Çorbayı güzelleştiren en büyük etkenlerden biri de Aş otudur. Genel olarak pek bilinmeyen bir bitki olmasının nedeni ise sadece Erzurum yöresinde yetişmesidir. İstanbul da baharatçılarda salamura şeklinde bulmak mümkündür. Ayrıca Aş otunun, hazımsızlık başta olmak üzere birçok mide ağrısına da çözüm olduğu bilimsel olarak kanıtlanmıştır.

Bazı yörelerde Yayla Çorbası denen bu çorbaya Erzurum'da Ayran aşı denilir. Yoğurt çırpılır ve su eklenerek ayran haline getirilir. Daha sonra taneler haşlanır. Hazırlanan ayrana biraz un katılır. Ayran biraz haşlanan tanelerle karıştırılarak orta ateşte olmak üzere ocağa konulur. Karışım kaynamaya çıkıncaya kadar yavaş yavaş karıştırılır. Karışım kaynamaya başladıktan sonra bir müddet daha kaynatılır. Daha sonra tereyağı, aşotu ve diğer istenen baharatların karışımından oluşan anık karışıma katılır bundan sonra ayran aşımız hazır hale gelir.



CAĞ KEBABI

YAPILIŞI:

İlk insandan beri değişmeyen ve en büyük ihtiyaçlarımızdan biri olma özelliğine sahip olan yemek; ama onu elde etmek, karnımızı doyurmak pek kolay olmadı ve bazı tatları sofralarımızdan eksik etmeyi pek sevmedik. Akdenizliler sebzeyi, İtalyanlar makarnayı, Çinliler deniz ürünlerini sevdiler. Biz Türkler ise biraz daha zorlu olanı, kırmızı eti sevdik ve yüzyıllar boyu farklı tarz ve tatlarla damak zevkimizin en üst noktasına koyduk. Onu tatmak için bazen haftalar süren avlar yapıldı, bazen de aileden biri gibi, saygı gösterilen besiler oldu. Tabii yıllar geçtikçe onun masalarımıza ulaşması daha kolay olmaya başladı. Kasap, kombina, çiftlik derken bir zamanlar omuzlarda, heybelerde taşman kırmızı et, artık streç ve poşetlerde evlerimize ulaşmaya başladı. Yatık döner olarak da bilinen, kuzu etinden yapılan bir çeşit kebab' tır. Kuzu etinin rahatsız eden kısımları yani sinirleri tek tek alınır. Eti yalnızca soğan, karabiber ve tuzla terbiye verilerek salamurası yapılmış olur. Erzurum'a özgü olan 'CAĞ KEBAP'ı, önceden terbiye edilmiş etin yatık bir şiş üzerinde odun ateşi eşliğinde pişirilmesiyle hazırlanır. 'CAĞ' adı verilen şişler kullanılarak servis yapıldığından bu adı almıştır. İlk kez gelen müşteri 'CAĞ'ın ne olduğunu merak ediyor. Erzurum'da 'ŞİŞE' 'CAĞ' deniliyor. Cağ kebabının öyküsü şöyle; Odun ateşinde pişirilen etler, cağlara dizilerek kesilir. Cağ kebabının ilk ismi, ahabap kebabıdır. Erzurum'da dost sohbetlerinde yapılan ahabap kebabı, zamanla Cağ kebabına dönüşmüştür. İlk bakışta ağır bir besin olarak bilinen Cağ Kebabı, son yıllarda çok revaçta. Bunun sebebi Cağ Kebabında kullanılan kuzu etinin kolesterol değerinin, tavuk etiyle aynı, yumurtadan daha düşük olmasıdır.



ÇİRİŞ

YAPILIŞI:

Çiriş ilkbaharın bitimi ile yazın başlangıç aylarında yetişen ve yaprakları zambağa benzeyen, yabani bir bitkidir. Her Erzurumlu senede bir kere çiriş pancarı yer. Çiriş pancarının şifalı olduğuna inanılır. Kavurma ile pişirildiğinde tadına doyum olmaz. Parça etle de pişirilir. Pişirme işleme aynen ıspanakta olduğu gibidir. Çiriş kurutularak çiriş unu elde edilir, zambak ve tutkal yerine yapıştırıcı olarak kullanılır.

DARDAHAN

YAPILIŞI:

Dardahan 25-80 santimetre yükseklikte, sarımsı mor çiçekli, olgunlukta bir kapak ile açılan meyvesinde çok adette küçük tohum taşıyan, bir veya iki yıllık ve otsu bir bitkidir. Avrupa ve Türkiye de, bilhassa viranelik yerler ve tarla kenarlarında, bol olarak yetişir.

Dardahan, 30 santimetre kadar uzunluk ve 8-10 santimetre genişlikte, kenarları derin dişli, kısa saplı veya sapsız, koyu yeşil renkli yaprak veya parçalarından ibarettir. Kuvvetli bir sinir sistemi yatıştırıcısıdır. Yatıştırıcı ve Ağrı Kesici olarak haricen ve dahilen kullanılır. Sinir sistemi yatıştırıcısı ve ağrı kesici, hazmı kolaylaştırıcı özelliğe sahiptir. Erzurum yöresinde kurutularak kış akşamlarında çekirdek, çerez niyetine tüketilmektedir.

KADAYIF DOLMASI

YAPILIŖI:

Kadayıf, Ramazan'da 30 gün süre ile sofraların eksilmez tatlısıdır. Hatta sahurda bile taze taze kadayıf kızartılır. Kadayıfın sermesi yapıldığı gibi, dolması da meşhurdur. Güzel yapıldığı takdirde tadına doyum olmaz. Yumuşak tel kadayıfın içine toz karıştırılmış iç ceviz konularak, zeytinyağı dolma büyüklüğünde sarılır. Kadayıf dolmaları yumurtaya batırılarak tavadaki kızgın yağı atılır. Kızardıktan sonra tavadan alınır, şeker balının içine atılır. Oradan çıkartılır, bal dökülerek servis edilir.



ERZURUM SU BÖREĞİ

YAPILIŖI:

Yurdumuzun hemen hemen her yöresinde su böreği olarak bilinmektedir. Yalnız Erzurum'da yapılan su böreğinin ayrı bir özelliği vardır. Börek hamuruna, her künde (parçaya) bir yumurta isabet edecek şekilde kırılır. Hamur kuvvetlice en az yarım saat yoğrulur. Yufkalar tepsinin büyüklüğüne göre açılır. Yufkanın ince olması böreğin tadı yönünden önemlidir. Tepsinin altı yağlanır, açılan ilk yufka haşlanmadan tepsinin altına serilir. Yufkalar kaynayan suya atılır ve bir dakika bekletilir. Sıcak sudan çıkan hamur soğuk su tenceresine atılır. Oradan çıkan yufkalar kuru bir bezle suyu alındıktan sonra tepsie serilir. Serilen yufkaların arasına eritilmiş yağ gezdirilir. Yufkaların yarısı serildikten sonra tepsie bol civil peynir (tel peynir) ve maydanoz serpiştirilir. Geri kalan yufkalar haşlanarak ve araları yağlanarak tepsie yerleştirilir. En üste konan yufka haşlanmaz. Bilahare ocak üstünde yavaş yavaş kızartılır. Bir yüzü kızartıldıktan sonra ters yüz yapılarak diğer yüzü de aynı şekilde kızartılır. Sıcak sıcak servis yapılır.



*Natural Ürünler*
"Enginarın Kalbi Burada Atıyor"

Tarlamızdan Sofranıza...



Bozkurt Mah. Türkbey Sk. No: 24/A Kurtuluş - Şişli / İSTANBUL
T.: 0212 343 27 38 • F.: 0212 343 94 44 • 0533 779 96 25

www.naturalurunler.com



LEMONS PORSELEN

"Günümüzün teknolojiyle birlikte artan, değişen ve gelişen tüketici ihtiyaçlarını karşılamak, sektöre yenilikler katmak için yüksek kalitede üretim yapıyoruz. Yeni trendlere cevap vermek ve yeni ürünler eklemek için AR-GE çalışmalarına ara vermeden devam etmektedir" diyen firma yetkilileri sorularımızı yanıtladı.

Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?

Yelkin Mutfak; 1974 yılından itibaren pek çok markanın, mutfak eşyaları ve lokanta ekipmanlarının toptan satışını yaparak, Türkiye'nin köklü ve girişimci şirketleri arasında yerini aldı.

2002 yılında mutfak ihtiyaçlarının ötesine geçmeyi hedefledi ve tasarım, şıklık, dayanıklılığı bir arada tutarak kendi markası olan LEMONS tüketicilerin beğenisine sundu. Kurum kültürü, kaliteye verdiği önem ve yüzde yüz müşteri memnuniyetiyle kısa zamanda mutfak eşyaları sektöründe ve otel porselen ekipmanlarında da ülkemizde aranan marka oldu. Günümüzün teknolojiyle birlikte artan, değişen ve gelişen tüketici ihtiyaçlarını karşılamak, sektöre yenilikler katmak için yüksek kalitede üretim yapıyor. Yeni trendlere cevap vermek ve hali hazırda var olan portföyüne yeni ürünler eklemek için AR-GE çalışmalarına ara vermeden devam eden YELKİN MUTFAK, rekabet gücü yüksek faaliyetleriyle Türkiye'nin seçkin üreticileri arasında yer almaktadır. Sektördeki üstün konumunu muhafaza etmek, Türkiye ekonomisine katkılarını sürdürmek, dünya standartlarındaki ürün- hizmet kalitesiyle ve sürekli başarı hedefiyle yoluna devam ediyor.

Ürün yelpazemiz ihtiyaç doğrultusunda gelişmekte, ihtiyaca göre çeşitlilik sunmaktadır. Es model ve İstanbul serisi ile geniş bir ürün yelpazesine sahiptir.

Yurt içinde ve yurt dışında orta ve üst segment müşteri kitlesine, 4-5 yıldızlı otel, restoran cafe ve bistro hizmeti vermekteyiz.

Krem gövdeli ürünümüz, deformelere, çizilmelere, sır çatlamasına karşı dayanıklıdır. Köşeli ve geometrik modeli ile tarz porselendir. Farklılık isteyen ve seçkin mekanlarda kullanılmaktadır.

Müşteri portföyünüz ve ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?

Endüstriyel mutfakçılar ve son tüketiciler dahil olmak üzere geniş bir kitleye hitap etmekteyiz.

Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Fiyatlarımız kullandığımız hammadde fiyatlarına göre değişim göstermektedir. Bununla birlikte hem tüketiciyi hem de kendimizi koruma politikamız vardır.

Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?

Güven ve kalite değişmez politikamız-

dır. Müşteri memnuniyetini hep ön planda tutarak, güler yüzle hizmet vermekteyiz,

Sizce, müşteriler neden sizin firmanızı tercih etmelilerdir?

Kaliteden ödün vermeden, farkımızı ortaya koyarak, güvenilir ve güler yüzle hizmet verdiğimiz için müşterilerimiz gönül rahatlığıyla bizi tercih etmektedir.

Ayrıca fiyatlarımızda kalitemizle doğru orantılı olduğu için cazip gelmektedir.

Müşterilerinizin hizmet alırken nelere dikkat etmesi gerekir?

Müşterilerimiz en başta istedikleri, tercih ettikleri ürünleri sağlam olarak teslim almalıdırlar. Defolu, üretim hatası olan ürünleri tercih etmemelidirler.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?

Müşteri kitlemizi ve ürün yelpazemizi aynı orantıda arttırmak için gerekli çalışmaları yapıyoruz.

Lemons markalı ürünlerimizin restoran, otel, cafelerde daha çok görülmesi için kaliteden taviz vermeden üretime devam etmekteyiz.

Yeni Ticaret Kapıları Açar

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



IBATECH

12. ULUSLARARASI EKMEK,
PASTA MAKİNELERİ, DONDURMA,
ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERİ FUARI

12-15 NİSAN 2018

İSTANBUL FUAR MERKEZİ
CNR EXPO, YEŞİLKÖY
İSTANBUL - TÜRKİYE

www.imatech.com.tr

“2016’da
114 Ülkeden
74.536
Ziyaretçi”

Destekleyenler



Messe Stuttgart Ares Fuarçılık Ltd. Şti.

Tel: +90 212 284 11 10 • Fax: +90 212 284 10 01

www.messe-stuttgart.com.tr • info@messe-stuttgart.com.tr

[f messe.stuttgartares](https://www.facebook.com/messe.stuttgartares) [AresMesse](https://www.instagram.com/AresMesse) [in messe-stuttgart-ares](https://www.linkedin.com/company/messe-stuttgart-ares) [messe_stuttgart_ares](https://www.youtube.com/channel/UCmese_stuttgart_ares)

1-2-3-4-8. Salon
50.000 m²

Gelişmekte olan pazarların
muazzam potansiyelini
keşfedin.
Şimdi Kayıt olun!





LOGO SİBER GÜVENLİK

Farklı işletme ihtiyaçlarına göre, farklı ölçeklerdeki çözümleri üreten Logo Siber Güvenlik bu sayede, bir kafeden başlayıp bir enerji santraline kadar ihtiyaçları karşılayabilmektedir.

Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?

LOGO Siber Güvenlik A.Ş. 2013 yılında sektörün 30 yılın üzerinde deneyime sahip bir firması olan LOGO Yatırım ve Teknoloji A.Ş. firması tarafından kurulmuştur. 2 yıllık bir ARGE sürecinin ardından 2015 yılında ilk ürününü satışa sunmuştur. LOGO Siber Güvenlik bir ARGE firması olup misyonu bilgi güvenliği alanında çözümler oluşturmaktır.

Müşteri portföyünüz ve ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?

Siber güvenlik artık işletmelerin temel problemlerinden birisi. Çaldırılan kredi kartı bilgileri, 5651 gibi yasalara uyumlu internet servisinin misafirlere sunulmuyor olması, çalışanların işletme hatlarındaki kontrolsüz internet kullanımının yarattığı sorunlar en önemli problemler olarak görünmekte. Asıl sorunsu tüm bu problemlerin ilacı olacak tek bir ürün bulunamamasıdır. İşte bu noktada yerli ARGE ile geliştirilen berqNET yeni nesil firewall'u tüm bu ihtiyaçları bir arada karşılayacak bir çözüm olarak sunmaktayız. berqNET çözümünü donanım olarak sunmakta olup bu sayede kurulum ve kullanımda önemli kolaylık sağlamaktadır. Farklı işletme ihtiyaçlarına göre farklı ölçeklerdeki çözümlerimiz mevcuttur. Bu sayede, bir kafeden başlayıp bir enerji santraline kadar ihtiyaçları karşılayabilmekteyiz.

Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Türk Lirası fiyatlarımız ve yerli ARGE'miz nedeniyle cep dostu rakamlarımızla öne çıkmaktayız. Ayrıca bu tür ürünlerde verilen yıllık yenileme bedellerinde de çok rekabetçi rakamlar sunmaktayız.

Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?

LOGO Siber Güvenlik, sektörün 30 yıllık markası olan LOGO Yatırım A.Ş.'nin bir şirkettir. 30 yıllık ürün geliştirme ve kalite yönetim birikimi bizim ana hareket noktamızdır. Bu süreçler güncel küresel en iyi ürün geliştirme pratikleriyle örtüşmektedir.

Sizce, müşteriler neden sizin firmanızı tercih etmelilerdir?

Biz küresel en iyi pratikleri yerel ARGE ile sunan Türkiye'nin bir markasıyız.

Bu sayede yaygın iş ortağı ağımız ile müşterimize her an dokunur durumda hizmet vermekteyiz. Talepleri dünyanın bir başka yerine değil hemen yanınızdakine iletiyor olmak büyük bir fark yaratmaktadır. Yerel yasaların taleplerini çok iyi bilmekte ve gereğini yerine getirilmesinde etkili çözüm sunmaktayız.

Sektörü getirdiğiniz yenilikler hakkında bilgi verir misiniz?

Bu konuda ilk ifade edeceğimiz husus birçok güvenlik ve ağ bileşenini tek bir paket halinde sunuyor olmamızdır. berqNET firewall, VPN, Hotspot, 5651'e uygun kayıt tutma,

Antivirüs vb. Yine küresel ürünlerde bile karşılaşılmayan mobil rapor ile işletme dışında bile anlık gerekli raporları görebilmektesiniz.

Ekonominin gidişatı ve size yansımaları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Her işletmenin kapısında korunma için bir kilit kaçınılmazdır. Gelişen internet teknolojileri işletme güvenliğine yeni bir kapı açmıştır. Bunun sonucunda siber güvenlik her işletme için bir temel ihtiyaç haline gelmiş durumdadır. Yani her işletmenin ekonomik gelişmelerden bağımsız olarak bir berqNET'e ihtiyacı vardır.

Müşterilerinizin hizmet alırken nelere dikkat etmesi gerekir?

Bu konuda müşterilerimizin olası ihtiyaçlarını analiz ederek iş ortaklarımızla etkili çözümler oluşturmuş durumdayız. Müşteri adayları ise eğer bu alanda herhangi bir çözüm kullanmıyorlarsa hemen bizle irtibata geçmeleri ve gerekli önlemleri bir berqNET ile almaları gerekmektedir. Nasıl ki her mutfakta bir yangın söndürücü varsa her işletmede bir berqNET bulunmalıdır.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?

Sürekli deva eden ARGE ile yeni çözümler oluşturup, çözümlerimizin çeşitliliğini arttırmak ana hedefimiz. Artık tüm Türkiye'ye yaygın çözüm ortaklarımız sayesinde ulaşamadığımız nokta yok. Bu nedenle yurt dışı açılımları dikkate almaya başlayacağız.



İş Mahkemeleri Kanunu Uyarınca Arabulucuya Başvurma Zorunluluğu

Avukat Egemen ÇAKIR egemencakir@cakiravukatlik.com



25.10.2017 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan 7036 sayılı İş Mahkemeleri Kanunu "Kanun" uyarınca işçi veya işveren alacağı ve tazminatı ile işe iade talebiyle açılan davalarda, arabulucuya başvurmak dava şartı olarak kabul edilmiştir. "Kanun" ile getirilen değişiklikler aşağıda bilgilerinize sunulmaktadır:

1. Arabulucuya başvurmak dava şartı haline gelmesi: Hukuk Muhakemeleri Kanunu (HMK) madde 115'te "Mahkeme, dava şartlarının mevcut olup olmadığını, davanın her aşamasında kendiliğinden araştırır. Taraflar da dava şartı noksanlığını her zaman ileri sürebilirler." denerek hakim in dava şartı eksikliğine re'sen bakabileceği ve dava şartı eksikliğini davanın her aşamasında nazara alarak davayı usulden reddedebileceği belirtilmiştir. Aynı şekilde "Kanun" un 3. Maddesinin 2. Fıkrasının son cümlesinde "Arabulucuya başvurulmadan dava açıldığının anlaşılması hâlinde herhangi bir işlem yapılmaksızın davanın, dava şartı yokluğu sebebiyle usulden reddine karar verilir." denerek davanın usulden reddedileceği belirtilmiştir. Ancak iş kazası ve meslek hastalığından kaynaklanan maddi ve manevi tazminat ile bunlarla ilgili rücu davaları hakkında arabuluculuğun dava şartı sayılmayacağı belirtilmiştir.

2. Arabuluculuğa başvuru yeri:

Arabuluculuk başvurusu karşı tarafın, karşı taraf birden fazla işe bunlardan birinin yerleşim yerindeki veya işin yapıldığı yerdeki arabuluculuk bürosuna, arabuluculuk bürosu kurulmayan yerlerde ise görevlendirilen yazı işleri müdürlüğüne yapılır. Ayrıca arabuluculuk görüşmeleri, arabulucuyu görevlendiren arabuluculuk bürosunun bağlı bulunduğu adli yargı ilk derece mahkemesi adalet komisyonunun yetki alanı içinde yürütülür.

3. Arabuluculuk bürosunun yetkisi:

Arabulucu, arabuluculuk bürosunun yetkili olup olmadığını kendiliğinden nazara alamaz. Karşı taraf en geç ilk toplantıda arabuluculuk bürosunun yetkisine itiraz edebilir. Arabulucu, arabuluculuk bürosunun yetkili olup olmadığına karar veremez. Bu konuda karar verilebilmesi için arabulucu, dosyayı sulh hukuk mahkemesine gönderilmek üzere arabuluculuk bürosuna teslim eder. Bu konuda sulh hukuk mahkemesinin vermiş olduğu karar kesindir. Sulh hukuk mahkemesi harç almaksızın yetki hakkında inceleme yapar. Yetki itirazının kabulü halinde kararın tebliğinden itibaren bir hafta içerisinde yetkili büroya başvurulabilir. Yetki itirazının reddedilmesi halinde hukuk mahkemesi aynı arabulucuyu tekrar görevlendirir.

4. Arabulucunun başvurusu değerlendirme süresi:

Arabulucu görevlendirildiği tarihten itibaren 3 hafta içerisinde başvuru hakkında karar verir. Bu süre arabulucu tarafından en fazla 1 hafta daha uzatılabilir.

5. Taraflardan birisinin ilk toplantıya katılmaması halinde:

Taraflardan birisi ilk arabuluculuk toplantısına katılmaz ve arabuluculuk faaliyeti bu nedenle sona ererse toplantıya katılmayan taraf davada kısmen veya tamamen haklı çıksa bile yargılama giderinin tamamından sorumlu tutulur. Ayrıca bu taraf lehine vekalet ücretine hükmedilmez.

6. Taraflardan ikisinin de ilk toplantıya katılmaması halinde:

Her iki tarafın da ilk toplantıya katılmaması üzerine arabuluculuk faaliyeti sona ererse açılacak davalarda tarafların yaptıkları yargılama giderleri kendi üzerlerinde bırakılır.

7. Arabuluculuk faaliyeti sonunda tarafların anlaşmaları halinde:

Taraflar arabuluculuk faaliyeti sonucunda anlaşılır ve dava yoluna başvurmazlarsa arabuluculuk ücreti Arabuluculuk Asgari Ücret Tarifesinin eki Arabuluculuk Ücret Tarifesinin İkinci Kısımına göre aksi kararlaştırılmadıkça taraflarca eşit şekilde karşılanır. İşe iade talebiyle yapılan görüşmelerde tarafların anlaşmaları durumunda, arabulucuya ödenecek ücretin belirlenmesinde işçiye işe başlatılmaması hâlinde ödenecek tazminat miktarı ile çalıştırılmadığı süre için ödenecek ücret ve diğer haklarının toplamı, Tarifenin İkinci Kısım uyarınca üzerinde anlaşılan miktar olarak kabul edilir.

8. Asıl işveren – alt işveren ilişkisinin bulunması halinde:

Asıl işveren ve alt işveren ilişkisinin bulunması halinde işe iade talebiyle arabulucuya başvurulduğunda anlaşmanın sağlanabilmesi için işverenlerin görüşmeye birlikte katılmaları ve iradelerinin aynı yönde olması gerekmektedir.

9. Arabuluculuk bürosuna başvurulması halinde zamanaşımı:

Zamanaşımı arabuluculuk bürosuna başvurulduğu andan son tutanağın düzenlendiği tarihe kadar durur ve hak düşürücü süre işlemez.

10. Arabuluculuk görüşmelerine katılabilecek kişiler:

Taraflar bizzat, kanuni temsilcileri veya avukatları aracılığıyla görüşmelere katılabilirler. Buna ek olarak işverenin yazılı belgeyle yetkilendirdiği çalışanı da görüşmelere katılabilir.

11. Yürürlük:

"Kanun" da arabuluculuğun düzenlendiği "Dava şartı olarak arabuluculuk" yan başlıklı 3. madde 01.01.2018 tarihinde yürürlüğe girmiştir.



4857 SAYILI İŞ KANUNU'NUN İŞÇİ ÖZLÜK DOSYASI İLE İLGİLİ HÜKÜMLERİ

AHMET ALKAN

Serbest Muhasebeci Mali Müşavir

İşçi özlük dosyası ile ilgili düzenlemeler 16.03.2003 tarih ve 25134 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 4857 sayılı İş Kanunun 75. Maddesi ve 104. Maddesi ile çalışma hayatımıza girmiş ve işverenlerce bu belge ve formların düzenlenmesi ve saklanması zorunlu hale getirilmiştir.

4857 Sayılı Kanunda İşçi özlük dosyası ilişkin maddeler aşağıdaki şekilde düzenlenmiştir:

İşçi Özlük Dosyası Madde 75 - İşveren çalıştırdığı her işçi için bir özlük dosyası düzenler. İşveren bu dosyada, işçinin kimlik bilgilerinin yanında, bu Kanun ve diğer kanunlar uyarınca düzenlemek zorunda olduğu her türlü belge ve kayıtları saklamak ve bunları istendiği zaman yetkili memur ve mercilere göstermek zorundadır. İşveren, işçi hakkında edindiği bilgileri dürüstlük kuralları ve hukuka uygun olarak kullanmak ve gizli kalmasında işçinin haklı çıkarı bulunan bilgileri açıklamamakla yükümlüdür İş Kanunu 75. Maddesine göre, işveren çalıştırdığı her işçi için işçi özlük dosyası düzenlemek zorundadır. İşçi çalıştıran her işveren tarafından yasal olarak yapılması zorunlu olup, işçi özlük dosyası düzenlenmemesi halinde ise idari para cezasına hükmedilmiştir.

İdari Para Cezası Madde 104 - 4857 sayılı İş Kanunun 63'üncü maddesinde ve bu maddede belirtilen yönetmelikte belirlenen çalışma sürelerine aykırı olarak işçilerini çalıştıran veya 68'inci maddesindeki ara dinlenmelerini bu maddeye göre uygulamayan veya işçileri 69'uncu maddesine aykırı olarak geceleri yedi buçuk saatten fazla çalıştıran; gece ve gündüz postalarını değiştirmeyen, 71'inci maddesi hükmüne ve bu maddenin son fıkrasında anılan yönetmelik hükümlerine aykırı hareket eden, 72'nci maddesi hükümlerine aykırı olarak bu maddede belirtilen yerlerde on sekiz yaşını doldurmamış erkek çocukları ve gençleri ve her yaşta kadınları çalıştıran, 73'üncü maddesine aykırı olarak çocuk ve genç işçileri gece çalıştıran veya aynı maddede anılan yönetmelik hükümlerine aykırı hareket eden 74'üncü maddesindeki hükme aykırı olarak doğumdan önceki ve sonraki sürelerde gebe veya doğum yapmış kadınları çalıştıran veya ücretsiz izin vermeyen, 75'inci maddesindeki işçi özlük dosyalarını düzenlemeyen, 76'ncı maddesinde belirtilen yönetmelik hükümlerine uymayan işveren veya işveren vekiline bin altı yüz on dokuz (1.619.00 TL) Türk Lirası idari para cezası verilir.

Özlük dosyası olmaması cezayı gerektirmekle birlikte, ayrıca özlük dosyasında bulunması zorunlu olan belgeleri düzenlememek veya zamanında ilgili kuruma vermemek de cezayı gerektirmektedir. Bazı belgelerin bulunmaması

doğrudan idari para cezası gerektirmemekle birlikte, hem denetimlerde, hem de ihtilaflı hallerde ispat için bulundurulması gerekir.

Yazılı bildirim Madde 109 - Bu Kanunda öngörülen bildirimlerin ilgiliye yazılı olarak ve imza karşılığında yapılması gerekir. Bildirim yapılan kişi bunu imzalamazsa, durum o yerde tutanakla tespit edilir. İş Kanunu 109. Maddesi uyarınca işçiye yapılacak tüm bildirimlerin yazılı olması gerekir.



Bildirim yapılacak kişi bunu imzalamazsa, bu husus orada tutanakla tespit edilir. Tutanak en az iki kişi tarafından imzalanır. İşçiye yapılan bildirimlere ilişkin imzalı örnek veya imzadan kaçınmış ise düzenlenen tutanak eklenerek bunların da özlük dosyasında saklanması gerekir.

İşçi özlük dosyası her işçi için ayrı düzenlenmesi gerektiğinden, özlük dosyası düzenlenmeyen her işçi için ayrı idari para cezası söz konusu olacaktır. Bu nedenle çalışan her işçi için bir özlük dosyası düzenlenmesi zorunludur.

ÖZLÜK DOSYASINDA BULUNMASI GEREKEN EVRAKLAR

- İşe Başvuru Formu
- Hizmet Sözleşmesi
- Sigortalı İşe Giriş Bildirgesi 4/1 a
- GSS Giriş Bildirgesi
- SGK Sigortalı Bildirim Belgesi
- Sigortalı İşten Ayrılış Bildirgesi 4/1 a
- Aile Durum Bildirimi Formu
- İşçi kimlik bilgileri,
- Nüfus Cüzdanı Sureti
- İkamete Dayalı Nüfus Kayıt Örneği
- Yabancı Uyruklu İşçi Çalışma İzin Belgesi
- Ücret Hesap Pusulası
- Mezun olduğu okul diploma fotokopisi
- Referansları ve CV' si
- Demirbaş Malzeme Teslim Belgesi
- Sağlık Raporu Kan Grubunu Gösterir Belge
- Adli sicil kaydı
- Askerlik Durumunu Gösterir Belgeler
- 18 yaşından küçük çalışan var ise ebeveyninin muvafakat namesi
- Ücretsiz İzinler ve Yıllık Ücretli İzin ile İlgili Dilekçe veya Formlar
- Yıllık Ücretli İzin Cetveli
- Hizmet Sözleşmesinin Sona Ermesine İlişkin Düzenlenen Tutanaklar
- 2 adet vesikalık Fotoğraf
- Doğum Yapan Kadının 6 aylık ücretsiz izin talep dilekçesi
- Doğum Yapan Kadının Emzirme izin talep dilekçesi
- İş Kazalarında Yapılması Gereken İdari İşlemler ve İş Kazası Bildirimi
- SGK İş Kazası Tutanağı
- Çalışma Belgesi I
- Fazla Çalışma Onay Belgesi
- İşe İzinsiz Gelme / İş Geç Gelme Tutanağı ve İhtar
- İstifa Dilekçesi
- İbraname Toplu İşçi Çıkarılması ile İlgili Olarak Bir Ay Önceden Bölge Çalışma Müdürlüğü'ne Verilecek Yazı Örneği
- Toplu İşçi Çıkarılması ile İlgili Olarak Bir Ay Önceden Türkiye İş Kurumu Müdürlüğü'ne Verilecek Yazı Örneği
- İşe Gelmeyen İşçinin En Son Adresine Gönderilecek Noter Tebligatı
- İhtarname Daha evvel İşten Çıkarılan İşçinin Tekrar İşe Alınma Daveti
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu uyarınca işçiye verilmesi gerekli eğitim ve bilgilendirmelerin belgeleri
- İş Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili gerekli araç ve gereçlerin verildiğine ilişkin işçinin imzasını taşıyan belgeler

SAİT GIDA 1978'DEN GÜNÜMÜZE 40 YILLIK TECRÜBE

Sait İskender markasıyla 40 yılı aşkın süredir İstinye, Laleli, Kasımpaşa, Sirkeci ve Şirinevler olmak üzere 5 şubemizle hizmet vermekteyiz. Etlerimiz Balıkesir, Bandırma ve Gönen Bölgelerinden özenle seçilmekte, helal kesim kuralları çerçevesinde, veteriner hekim kontrolünde, modern entegre tesislerde kesilmektedir. Etlerimiz soğuk zincir kırılmadan et işleme tesisimize ulaştırılmaktadır. Sebze çeşitlerimiz Yalova Bölgesinden, bakliyat türleri markalaşmış işletmelerden temin edilmektedir. Et işleme tesisimizde ve tüm restoranlarımızda ziraat mühendisi ve gıda mühendisi denetiminde hijyen ve gıda güvenliği sağlanmaktadır. Stoktaki malzemelerimiz Gıda Muhafaza Güven-

liği Yönetimi sistemine göre muhafaza edilmektedir. Eksiksiz hizmet anlayışı ile mesleğimize ve ticari yaşama duyduğumuz saygı nedeniyle Firmamıza ait ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi), ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi) ve Helal Gıda Sertifikaları bulunmaktadır.

Restoran hizmetleri kapsamında yarım asırlık tecrübe ve birikime sahip olan işletmelerimiz, müşterilerine sunduğu en iyi kalite ve en iyi hizmet anlayışı ile sektöründe markalaşmayı başarmıştır. SAİT, Sait Et Lokantası, Sait Bey, Sait Efendi, Kebapçı Sait, Sait Döner, Sait Lahmacun, Sait Gıda Yanakçı, LaFresh ve Hatun Mantı ibareli tescilli markalara sahiptir.

NEDEN HAZIR LAHMACUN KIYMASI NEDEN HAZIR DÖNER TERCİH ETMELİYİM? %100 DANA ETİ

- Günlük en taze sebzeler
- Standart Lezzet, Standart Maliyet
- Üretim Maliyetinde düşüş
- İşçi maliyetlerinden tasarruf
- İş yükünde azalma
- Stok kontrol kolaylığı
- Sebze alımlarında ve israfında azalma
- %100 Vakumlu paket içinde hijyenik tedarik
- Eksi 18 derecede korunduğunda ilk günkü tazelik
- Kendi işletmelerimizde aynı ürünü kullanıyoruz
- Markalaşmış işletmemizin imalatathanesinde üretilmektedir.



GIDA GÜVENLİĞİ

%100 Vakumlanarak paketlenen ürünlerimizde renk korunur, küflenme olmaz ve bakteri üremez. Ürünlerimiz hiçbir koruyucu ve katkı maddesi içermez. Ürünlerimiz 34-1243 üretim izin belgesine sahip Salt Gıda A.Ş güvencesi altındadır. Ürünlerimiz Soğuk zincir bozulmadan işleme tesisimizden frigofrik araçlar ile sizlere güvenle ulaştırılmaktadır.

HAZIR LEZZET

Pişmemiş hazır lahmacun veya paketlenmiş lahmacun iç kıyması olarak imalat yapılmaktadır. Ayrıca lahmacun fırını olmayan işyerlerine masrafsız lahmacun satış sistemleri kurulmakta; üstelik lahmacun ustasına gereksinim duyulmadan satış yapmanız sağlanmaktadır.





GASTRONOMİYE GÖNÜL VERMİŞ BİR YEMEK YAZARI: VEDAT MİLOR

✍ Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

Vedat Milor Amerika'da ve Türkiye'de öğretim üyeliği yapıyor. Bizim onunla buluşma nedenimiz ise yemek tutkusu ve yazarlığı. Milor "Yemek yazarlığında eleştirel olmalı. Nesnellikte oldukça önemli, bu işi yapıyorsanız duygusal olmamalısınız. Yeniliklere açık bir beğeniye sahip olmalısınız " diyor.

Vedat Milor neredeyse dünyadaki iyi üniversitelerin hepsine bir uğramış. Galatasaray Lisesi'nden sonra Boğaziçi Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nü yüksek şeref derecesi ile bitirdi. Bir dönem London School of Economics'te eğitim gördü. Amerika'ya Berkeley Üniversitesi'ne gitti, sosyoloji doktorası yaptı. Tezi ABD'de Sosyoloji alanında senenin en iyi tezi seçildi. Bir dönem de tezi için Fransa'ya gitti. Doktorası bitip askerliğini de yapınca Dünya Bankası'nda işe başladı. İki yıl süren görevinde bir süre de Kemal Derviş'le çalıştı. Sonra Brown Üniversitesi'ne, sosyoloji bölümüne asistan profesör olarak girdi. Princeton'da Institute For Advanced Study'ye davet edildi, bir yıl misafir öğret-

menlik yaptı. Bitmedi, Stanford'da hukuk okudu. İlk yüzde 10'a girerek bitirdi. Aynı okulda yardımcı profesör olarak çalıştıktan sonra bir ara bir şirketin hukuksal işlerine baktı. Daha sonra Georgia Tech Üniversitesi'nde, halen süren öğretim üyeliğine başladı. Milor orada politik ekonomi, İstanbul'da Koç Üniversitesi'nde de uluslararası ilişkiler dersleri verdi. Bizim Vedat Milor'la buluşma nedenimiz ise yemek tutkusu ve yazarlığı. Çocukluğumdan beri hep yemeklerle ilgi duyduğunu ifade eden Vedat Milor, dedesi ve babaannesinin yanında büyümüş. Babaannesinin iyi yemek yapmasının kendisini de etkilediğini belirten Milor, "Küçükken yemek konusunda oldukça seçiciymişim, pek çok şeyi yemez-

mişim. Mesela pilavı tereyağı yerine sana yağıyla yaparlarsa anlardım ve yemezdim" diyor. Daha lisedeyken herkes eğlenmeye giderken o para biriktirip, kız arkadaşıyla çok iyi bir lokantaya gitmenin hesaplarını yapan Milor, "Amerika'da okumaya başlayınca da yemek merakı devam etti ve bir tutkuya dönüştü. İnsan evinden uzaklaşınca tek başına kalıyor gibi oluyor ve bir şeylere bağlanma ihtiyacı hissediyor. Kimileri alkole kumara bağlanırken bende yemeğe bağlandım. Yurttaki odama radyo alamazken, para biriktirip oranın en iyi lokantasına giderdim. 1985 yılında doktora tezim için bir yıl Fransa'da kaldım. İşte o dönem benim yemek zevkim açısından çok önemlidir. Çünkü Michelin

yıldızı sahibi restoranları, şefleri izlemeye başlamıştım. Herkesin kendine göre bir eğlence anlayışı var. Kimileri bara, disko-ya giderken ben lokantalara giderdim. Kız arkadaşlarımla da bu şekilde tanıştım. Eşimle de yemek sayesinde tanıştım" diyor.

Yemek yazarlığı serüveninin nasıl başladığını sorduğumuz Vedat Bey" Üniversitede, Georgia Tech'te hocalık yaparken çok zamanım oluyordu. O sırada internette çeşitli forumlarda yemek ve şarap konusunda tartışmalara katıldım. O forumlarda yemek üzerine çok sayıda yazı yazdım. Ama orada yazanlara göre o kadar çok bilgim vardı ki, yetmiyordu. Aralarında benim kadar üç yıldızlı lokanta gezmiş olan yoktu. Arkadaşımla birlikte internet sitemizi kurduk ve orda yazmaya devam ettim. Boğaziçi Üniversitesi'nin Dergisinden arkadaşlar yemek üzerine yazı yazmamı istediler, bende derginin dört sayısında yazdım" diyor ve ekliyor "Daha sonra Milliyet Genel Yayın Yönetmeni Sedat Ergin gazetede yazmam için teklif yaptı, bende katkıda bulunmak için kabul ettim ve hafta sonu eklerinde yazmaya başladım. Üç yıldır Pazar ve Salı günleri orada yazmaya devam ediyorum."

İyi yemek yazarı olmak için bu işi sevmenin ve iyi yazmayı bilmenin dışında malzemenin kalitesini değerlendirmenin önemini vurgulayan Milor, "Damak zevki iyi olan herkes yemek yazarlığı yapamaz, geniş bir yemek kültürünüzün olması gerekir. Aynı zamanda hafızanızın da güçlü olması lazım. Üç beş sene önce yediğiniz bir tadı hatırlamanız gerekir. Şarapta bu daha önemlidir. Her zaman şu soruyu soracaksınız: Bu yemek daha mükemmel hale gelebilir mi? Pişirme yöntemlerini de bileceksiniz. Ayrıca yeniliklere açık bir beğeninizin olması lazım. Nesnellikte oldukça önemli, bu işi yapıyorsanız duygusal olmamalısınız. Sizin alışkanlıklarınıza göre bir yemek olmasa da onu hemen kötü bulmamalısınız. Ve çok fazla sayıda yerde yiyip içmeniz lazım ki kıyaslayabilesiniz" diyor.

Uzun süre yurt dışında yaşadığı için yemek yazarlarını da iyi tanımadığını söyleyen Vedat Milor, yemek yazarlığında yemeği sevmenin ön koşul olduğunu belirtiyor ama yalnızca bununda yetmeyeceğini dile getiriyor. Yemek yazarlığında eleştirel olmak 'şu bizim eşimiz, dostumuz' demeden, negatif de olsa

b i r -
t a k ı m
yargılara
varmanın
gerektiğini
belirten Mi-
lor "Burada çok
negatif yargılar çık-
mıyor. Her şeye rağmen
dünyadaki pek çok yazardan daha
iyi yazarlarımız da var tabi. Ahmet Örs, Ar-
tun Ünsal, Arman Kırım ve Mehmet Yaşın
gibi değerli yemek yazarlarımızda var. Bir-
de yemek konusunda çok sayıda kişi yazı
yazıyor. Bence yemek yazarlığı herkesin
yapabileceği bir iş değil" diyor.

Türkiye'de yemek pişirme tekniklerinin çok kısıtlı olduğunu belirten Milor, "Yurtdışındaki teknik çeşitliliğe göre biz çok başlangıçtayız" diyor. Bu konuda eğitim önemli bir yer tuttuğunu ifade eden Vedat Milor "Şeflerde yaratıcılık ve merak olmalı. Bizde bu çok yok. Dünya mutfağının en başındakiler kendi ülke, kendi yöresel mutfağından, kendi geleneklerinden yola çıkıp onları daha modern bir şekilde yorumlayanlardır" diyor.



Türkiye'deki restoran, lokanta müşterileri hakkında düşüncelerini sorduklarımız Vedat Milor, "Ülkemizde beni üzen bir şey var, ne yazık ki zevki olan, parası olan aynı kişiler değil. Tabi bu herkes için geçerli değil. Türkiye'de bizim bazı takıntılarımız var. Bu gün dünyanın her bölgesinde lokantaların gelişmesi geliri az olan orta sınıfların sayesinde olmuştur. Biz de öyle değil, 20, 30 bin kişi var onlarda bir moda lokantadan diğerine geçiyor. Herkes de bunları kendilerine çekmek için çaba harcıyor" diyor. Genel olarak bakıldığında Türk restoran müşterilerinin zor beğenen, damak tadı olan insanlar olduğunu ifade eden Milor, bu nedenle Türkiye'de yemek yazarı olmanın da oldukça zor olduğunu söylüyor.

Yemek yapmak konusunda kabiliyetli biri olmadığını söyleyen Vedat Milor, daha çok yemeğin konseptini ve dizaynını hazırlamakla yetindiğini belirtiyor. Eşiyle akıllıca bir iş bölümü yaptığını ifade eden Milor, "Eşim yemekleri yaparken ben dizaynıyla ilgileniyorum. Bir davet vereceğimiz zaman da münüyü ben belirlerim ama yemekleri ben yapmam" diyor. Eşinin de yemeğe en az kendisi kadar meraklı olduğunu belirten Vedat Milor, "Zevkimiz birlikte gelişti. İkimiz de değişik peynir, jambon çeşitlerini, hamur işlerini, şarapları denemeyi severiz" diyor.

Şarap merakının nereden geldiğini sorduklarımız Vedat Milor, yemek merakıyla birlikte şarap merakının da gelişmeye başladığını belirtiyor. Özellikle yurtdışında okumaya başlamasından sonra şaraba olan ilgisinin arttığını vurgulayan Milor, "California'da okuduğum süreci özellikle hafta sonları Napa ve Sonoma'ya giderdim. O bölge şaraplarıyla ünlüdür. Öğrenci olduğum için fazla param olmazdı. Orda bedava yemek yemiyor ama bedava şarap içebiliyorduk" diyor. California'nın o dönemde bir yemek devriminden geçtiğini belirten Milor, konuşmasını şu şekilde sürdürdü: "Önceleri dondurulmuş, sterilize, çabuk tüketilebilecek yemekler tercih ediliyordu. Şarapçılığın gelişmesiyle birlikte yemek kültürü de gelişmeye başladı. Çünkü şarap kültürü kaliteli yemek kültürünü beraberinde getirdi." Doktora tezi için Fransa'ya gitmesiyle birlikte şaraba olan ilgisinin iyice arttığını belirten Vedat Milor, "Jean George Besse diye bir şarap tüccarı vardı. Paris'in en iyi şaraplarını getiren dükkanın sahibiydi. Beni çocuğu gibi eğitmeye başladı. Ben ona ilk gittiğimde "Ben bir Grande Cru kırmızı Bourgoigne istiyorum, bir de Montrac-



het" dedim, o da bana "Sen bunları bırak, daha kolaylarından başlayalım ki zamanı gelince daha komplike şarapları anlayabil" dedi. Tanen nedir, şarap nasıl yıllanır, önce nelere bakılır derken beni eğitti. Dokuz ay boyunca ona kendimi ispatlayarak üst düzey şarapları içmeye başladım" diyor. Henüz 30 yaşında bile değilken dünyanın en iyi lokantalarına giden Milor, Dünya Bankasında çalışırken de maaşının büyük bir kısmını şaraba yatırdığını dile getiriyor. Arkadaşlarıyla bir araya gelip ortaklaşa pahalı şarap alıp deneyen Vedat Milor, "Aldığımız şaraplar pahalı olduğu için tek başıma alamıyordum. Gerçek şarap sever bir kişi denemeye meraklı olmalı ve yeniliklere açık olmalıdır. İnsanın zevki devamlı değiştiği için 'bu çok güzel' dememeli, yeni tatları aramaya devam etmelidir. Böyle yapan kişi gerçek şarap severdir. Hiçbir zaman pencerelerinizi kapatmayacaksınız. Her dem yeniliğe açık olacaksınız. Marka düşkünü olmayacaksınız" diyor. En iyi şarabın bile kötü bir yılında belki bizdeki orta bir şarabın tadını vermeyeceğini ifade eden Milor, marka düşkünü olmadan, kimseden etkilenmeden kendi zevkinizi oluşturan kişinin şarap sever biri olduğunu söylüyor.

Türkiye'de üretilen şarapların kalitesini ve şarapçılığın genel manzarası ile ilgili düşüncelerini sorduklarımız Vedat Milor, ülkemizde var olan potansiyelle üretilen şarapların kalitesi arasında büyük bir fark olduğunu söylüyor. Şarapçılığın ilk yapıldığı yerlerden biri olan Anadolu'da var olan potansiyel bir türlü doğru olarak kullanılmadığını ifade eden Milor, "Şuandaki kalite bu potansiyeli yansıtmıyor. Bununda belli başlı üç dört nedeni var. En başında da

bağcılığın doğru şekilde yapılması gerekir. Ülkemizde genellikle bağcılığı yapanlarla, şarabı üretenler aynı kişiler değil. Bağcılığı yapanlar kilo başına iş yaptığı için, mümkün olduğunca çok üretmeye gayret gösteriyor. Bu da kaliteyi düşürüyor. Verimin düşük olması kaliteyi artırır. Bu işi severek yapan çok az kişi var. Sonra bağlarımız çok genç ve moda olan üzümler üretiliyor. Yerli üzümlerimizi pek üretemiyoruz. Ayrıca verginin çok yüksek olması nedeniyle şarapçılıkta rekabet yok. Kaliteyi arttırıp dışardaki üreticilerle rekabet etme yolunu seçmiyorlar. Yalnızca iç Pazar için üretim yaptıkları için kaliteyi arttırmalarının da fazla bir anlamı yok. İç pazar için ne üretseler satılıyor" diyor. Bütün bunlara rağmen yavaş yavaş özellikle gençlerden bağcılığa meraklı olanlar, ciddi ciddi bu işi yapmak isteyenler, organik tarıma önem veren insanların yetiştiğini vurgulayan Vedat Milor açıklamasını şu şekilde sürdürdü:

"Zaman gelecek doğal maya kullananlarda yetişecek. Doğal maya çok önemlidir bu işte. Dünyanın en iyi şarapları genellikle doğal mayayla yapılır. Bizim ülkemizde de yukarda saydıklarım ne kadar çabuk yapılırsa, ürettiğimiz şarabın kalitesini artacaktır. Vergilerin kalkmasıyla ya da azalmasıyla rekabet başlayacak ve yurt dışına açılacağız. Ayrıca Türkiye de çok kötü bir alışkanlık var. Bir iki marka biliniyor, onlar kalite sembolü gibi, insanlar o markayı isterler. Talepten dolayı bu sefer kendi bağları dışından üzüm almaya başlıyorlar. Buda kalitenin düşmesine neden oluyor. Aynı tür üzüm için, Fransa'da alınan verim Türkiye de alınan verimin sekizde biri kadardır. Bizim üreticilerimiz para kazanmak adına kaliteden ödün veriyorlar".

Son olarak Aşçılar Derneği ve bu alanda faaliyet gösteren diğer kuruluşlar hakkında düşüncelerini sorduklarımız Vedat Milor "Gerek yemek gerekse şarap konusunda inanılmaz bir potansiyel var ülkemizde. Konuştuğum aşçılarımızdan ve benim okuyucularımdan gördüğüm bu. Özellikle gençler yurt dışına açılmak konusunda çok hevesliler. Sektörde faaliyet gösteren dernekler sayesinde fikir alışverişinde bulunan kişiler yeni bilgiler öğreniyorlar. Ustalarından işlerinin püf noktalarını öğrenip uygulamaya çalışıyorlar. Bu derneklerimiz yaptıkları çeşitli faaliyetlerle yemeklerimizin tanınmasında da yardımcı oluyorlar. Bilgi birikimi ve bu bilgilerin paylaşılması için dernekle büyük işler düştüğü kanaatindeyim" diyor.



HASİM

usta ile
Mutfak Sanatı



HAŞİM USTAYLA MUTFAK SANATI EĞİTİMLERİ

- ÇİÇEK YAPIMI VE KURGULANMASI
- KAVUN KARPUZ ÇALIŞMALARI
- MEYVE VE SUNUM
- SABUN YONTMA SANATI
- EKMEK VE EKMEK DEKORU
- YAĞ HEYKELLERİ
- BUZ HEYKELLERİ
- KRİSTAL ŞEKER ÇALIŞMALARI
- PASTA DEKOR VE KAPLAMA
- KABAK HEYKEL ÇALIŞMALARI
- ÇİKOLATA DEKOR ÇALIŞMALARI
- TUZLU HAMUR HEYKEL ÇALIŞMALARI
- PEYNİR DEKOR ÇALIŞMALARI
- ANA YEMEK SUNUMLARI
- KREMA DEKOR ÇALIŞMALARI
- STRAFOR HEYKEL ÇALIŞMALARI
- ŞEKER HAMURU ÇALIŞMALARI

Mutfak süsleme sanatının bu eşsiz kaynakları ile yaratıcılığınızın sınırlarını zorlayın. Haşım Usta'nın engin tecrübelerini adım adım takip etmek ve uygulamak için bize ulaşın.



ÜNİVERSİTELERE,
YEMEK OKULLARINA
AŞÇILARA ÖZEL
SERTİFİKALI PROGRAMLAR

Tel: 0212 320 00 34-35-36



www.facebook.com/mutfaksanati



PİMAK PROFESYONEL MUTFAK

"Firmamız kendisini gıda sektöründe konumlandırmış olup gelişen teknoloji ile hijyen, insan sağlığına uygun ürün üretimini prensip haline getirmiştir. Ürünlerimiz tamamen gıda sektörüne hitap etmekte olup bu konuda ulusal ve uluslararası standartlara uyulmaktadır" diyen Pimak Profesyonel Mutfak Genel Müdürü Rıza Ergün sorularımızı yanıtladı.

Şirketinizi kısaca tanıtır, 'Endüstriyel Mutfak' sektöründeki faaliyetlerinizden bahsedebilir misiniz? Firmanız açısından 2017 nasıl geçtiğini rakamsal verilerle açıklayabilir misiniz?

Sektörde "PİMAK PROFESYONEL MUTFAK" %100 Türk sermayesiyle kurulmuş 5000 metrekaresi kapalı olmak üzere toplam 7000 metrekareden oluşan tesisi, geniş personel kadrosu ve 200'e ulaşan ürün çeşitliliği ile yurtiçi ve yurtdışında ithalat ve ihracat payı bulunan, sektörde tanınmış ve kalitesiyle kendini ispatlayarak ön plana çıkmış firmalar arasında bulunmaktadır. Bunun haricinde "Boğaziçi Endüstriyel Mutfak Makineleri, konveksiyonlu fırın, soğutucu üreticisi "Dampak" ve döner radyanları üreten "Radyancı" olmak üzere 3 ayrı firmada or-

taklığı bulunan PİMAK 400 kişilik personel kadrosuna sahiptir.

2017'de yeni yatırımınız oldu mu? Yeni yatırım yaptıysanız hangi alanda, ne büyüklükte bir yatırım yaptınız? Yaptığınız yatırımın firmanıza etkileri nasıl oldu?

Daha kaliteli ve seri üretime yönelik üretim makineleri konusunda yatırımlar yapıldı. Ayrıca insan kaynaklarına yatırım yapılarak teknik kadro güçlendirildi. Bunun sonucunda üretim ve ürün artışı sağlandı.

Firmanızın 2018 yılı hedeflerini ve varsa yatırım planlarınızı bizimle paylaşabilir misiniz?

2018 yılı hedeflerimiz içerisinde ihra-

cattaki Pazar payımızın artırılması ve yeni pazarlara girme doğrultusunda hedefler belirlenmiştir. Afrika ve Güney Amerika, firmamızın yeni hedef pazarlarındandır. Ayrıca seri üretime yönelik yatırım ve alımlara başlanmıştır. Firmamız bünyesindeki AR-GE departmanı yeni ürünlere yönelik çalışmaları hızlandırılmış ve sonuç aşamasına gelmektedir.

İhracat yapıyorsanız, en çok hangi ülkelere ihracat yapıyorsunuz?

Firmamız Güney Amerika, Avrupa, Afrika Ortadoğu ve Türkiye cumhuriyetlere ihracat yapmakta olup Almanya, Fransa, Arabistan ve Türkmenistan ihracatımızda başı çeken ülkelerdendir.





Günümüz teknolojisi çerçevesinde gerek belli bir lezzet ve gastronomi çitasını yakalama açısından, gerekse insan sağlığı ve hijyen bakımından Ar-Ge çalışmalarınız var mı? Konuyu açabilir misiniz?

Firmamız kendisini gıda sektöründe konumlandırmış olup gelişen teknoloji ile hijyen, insan sağlığına uygun ürün üretimi prensip haline getirmiştir.

Ürünlerimiz tamamen gıda sektörüne hitap etmekte olup bu konuda ulusal ve uluslararası standartlara uyulmaktadır.

2018 'Endüstriyel Mutfak' sektörü için nasıl bir yıl olacak, öngörülerinizi açıklar mısınız? Sektörün üretim, ihracat, satış konularındaki hedef ve beklentilerini bizimle paylaşır mısınız? Geleceğe dair sektörde nasıl bir projeksiyon çiziyorsunuz?

2018 ve devam eden yıllarda ülkemizde ve Dünyada hizmet sektörünün bir ivme kazanacağı değerlendirilme ve izlenmekte olup bu sektörde önemli bir yer tutan endüstriyel mutfak alanında firmamızın hak ettiği yeri alabilmesine yönelik çalışmalar devam etmektedir. Endüstriyel mutfak sektöründe gelecekte önemli bir yer tutacağı öngörülmektedir.

Sektörün uluslararası pazarlarda rekabet düzeyi nedir? Bu bağlamda dünyadaki konumunu avantaj ve dezavantajları açısından değerlendirir misiniz? Sektör yabancı yatırımcıya ne gibi avantajlar sunuyor?

Uluslararası pazarda düşük maliyet, iş gücü, ulaşılabilir teknoloji, tüketicinin alım gücü ve firmaların yatırım kapasiteleri uluslararası pazarda sektörümüz için rekabeti belirleyen parametrelerdir.

Endüstriyel Mutfak sektörünün dünyadaki ve Türkiye'deki büyüklükleri kıyaslandığında ortaya nasıl bir tablo çıkıyor?

Endüstriyel mutfak sektörü özellikle Avrupa'da çok gelişmiş durumdadır. Fakat Türkiye son yıllardaki üretimi ile Avrupa'daki rakiplerini kalite ve üretim miktarı olarak yakalama noktasına gelmiştir. Avrupa ve Dünyanın çeşitli yerlerinde fuarlarda ürünlerini sergileyerek bunu kanıtlamıştır.

Dünyada bu sektörde ihracatçı ülkeler hangileri?

Bu sektörde özellikle İtalya, Almanya, İspanya ve İngiltere gibi ülkeler bu işin öncülüğünü yapmış olup ihracatçı ülkelerin başında gelmektedirler. Bunun yanı sıra Türkiye'nin de içinde bulunduğu 2.

ihracatçı Kuşağı diyebileceğimiz ülkeler (Yunanistan, Portekiz, Bulgaristan gibi ülkeler) bu ihracatçı ülkeleri zorlamakta, Pazar paylarını artırmaktadırlar.

Dünyada endüstriyel mutfak sektöründe trendler ne yönde değişiyor?

Endüstriyel mutfak sektörü, turizm sektörünün başlıca girdisi olup tüm turistik yatırımlarda endüstriyel mutfak sektöründen hizmet ve ürünlerinden faydalanılmaktadır. Hijyen ve estetik söz konusu olduğu için bu sektörün geleceği parlak ve süreklilik arz etmektedir.

Sektörün şu anda en önemli gündem maddesi nedir? Varsa sorunlarınızın çözümüne yönelik öneri ve beklentileriniz nelerdir?

Sektörün en önemli sorunu fiyat istikrarsızlığıdır. Hammaddedeki fiyat değişkenliği ve kullanılan malzemenin ithal edilmesi fiyatların değişkenliğini getirmektedir. AR-GE'ye dayalı ve standartlara uygun üretim yapan üreticiler ile merdiven altı tabir edilen üreticiler arasındaki fiyat farkı yerli piyasada rekabet durumunu zorlamaktadır. Devlet ekonomisine de katkı sağlayan ihracatçı firmaların devlet tarafından özendirilmesi ve bir takım kolaylıklar sağlanması bu sektörün gelişimini ve önünü açacaktır.

HAYATIMIZIN VAZ GEÇİLMEZ TADI: ŞEKER

Şeker; Bitkilerden elde edilen önemli bir besin maddesidir. Türlü çeşidi vardır. Çoğunlukla yediğimiz, tatlılarda kullandığımız "sakaroz" ya şeker kamışından ya da pancardan elde edilir. Beslenmemizde kullandığımız öteki cins şekerler de şunlardır: Süt şeker, malt şeker, üzüm şeker, meyve şeker, nişasta şeker.

Şekerler kalori bakımından çok zengindir. 100 gram sakaroz, 400 kalori verir. Şeker kamışında, pancarda % 15-20 şeker vardır. Şekerler "karbonhidrat" denilen karbon, hidrojen ve oksijenden meydana gelmiş besin maddelerinin bir kısmıdır. Üzüm, incir gibi birçok tatlı meyvalarda bol miktarda glikoz, früktoz vardır. Bal da glikozla früktozun bir karışımıdır. Sütte %3-6 oranında bulunan laktöz, süt çocuğunun beslenmesinde önemli bir yer tutar.

Maltoz, pentoz gibi öteki cins şekerler insanın beslenmesi için önemsizdir.

Şekerli maddelerin sindirimi ağızda başlar. Tükürükte nişastayı parçalayan "amilaz fermenti" (mayası) vardır. Midede nişastayı, şekerleri parçalayacak bir ferment yoktur. Bağırsakta, pankreastan gelen amilaz vasıtasıyla nişasta sindirilir. Pankreasta, barsak öz suyunda maltozu parçalayarak glikoz haline getiren "mal-

taz fermenti" vardır. Barsak öz suyunda ayrıca sakarozu, laktozu parçalayan fermentler bulunur. Parçalanma sonucunda, barsak çeperinden emilen şekerli maddeler glikoz halinde kana geçer, ya karaciğerde, ya da dokularda "glikojen" olarak depo edilir. Glikojen, dokularda yanarak, vücut için gereken enerjiyi sağlar.

Normal kanda %0,07-0,11 glikoz vardır (litrede 70-110 mg.) Bu miktarın artma-

✍ Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com





sı, eksilmesi hastalıklara yol açar. Çeşitli organ ve salgıların yardımıyla bu denge daima korunmaya çalışılır.

ŞEKER ÜRETİM SÜRECİ

Şeker pancarından şeker üretim süreci başlıca üç bölümden oluşmaktadır:

- a) Meydan işleri ve pancarın işletmeye hazırlanması
- b) Ham fabrika işlemleri
- c) Rafineri ünitesi

Meydan işleri ve pancarın işletmeye hazırlanması

Şeker pancarı ekimi yapıldıktan sonra yılın belli aylarında sökülür. Söküm genellikle Eylül-Kasım ayları arasında yapılır ve sökümü yapılan pancarlar işlenmek üzere fabrikaya taşınır. Fabrikaya ulaşan pancarlar direk işletmeye veya daha sonra işlenmek üzere bir süre stoklanacağı yer silolarına alınır.

Günlük işletmeye yönlendirilen pancarlar önce fabrika sahasındaki beton silolara alınarak su yardımıyla yıkama tesisine sevk edilir. Bu tesiste pancarlar suyla beraber kanallardan hareket ederken taş tutucular ağırlık farkından dolayı pancarla beraber gelen taşı ve kumu ot tutucular da otu tutarak pancarı bu yabancı maddelerden temizler. Pancar daha sonra yıkama kısmına gelir ve burada suyla yıkanarak toprağından arındırılır. Nihai olarak bir durulama tesisinden geçen pancarlar

bantlarla taşınarak günlük bunkere alınırlar.

Pancarın Kıyılması

Pancar bıçakları etrafındaki kasalara ren-de şeklinde özel yapıya sahip bıçaklar yerleştirilmiş döner tambur şeklindedir. Dönüş hareketi tamburun iç bölümünden beslenen pancarı prizma şeklinde kıyım haline getirir. Bir bant kantarında ağırlık tartımının ardından bu kıyımlar difüzyon işlemi öncesi haşlama teknesine gönderilir.

Difüzyon İşlemi

Pancardaki şekerin kıyım içerisinde şerbete alındığı cihaza Difüzör adı verilir. Bıçaklarda kıyılan pancar önce bir haşlama teknesine ve buradan da difüzöre gelir. Bu sistemde pancar hücrelerindeki şeker ortamdaki sıcak suya geçer. Sıcaklık yaklaşık 70 derece civarındadır. Buradaki olay demliğe konulan kuru çayın üzerine sıcak su koymaya benzer. Bilindiği gibi kısa süre içerisinde su çay rengini alacaktır yani çayın özünü suya geçecektir. Benzer şekilde pancardaki şekerin de tamamına yakını difüzörün içerisinde suya geçmektedir. Bu işlem ters akım prensibine göre gerçekleşir. Yani difüzöre alttan kıyım girerken tam tersi yönden üstten de sıcak su verilmektedir. Buradan ayrılan küspe sistemden uzaklaşmadan önce preselerde sıkılarak suyu mümkün olduğunca geri

alınır. Böylece küspe içerisinde giden su ve şeker kaybı azaltılmış olur. Kazanılan prese suyu tekrar sisteme döndürülür. Bu uygulama enerji kazanımı açısından da gereklidir.

Difüzörden alınan şerbet içerisindeki şeker dışı organik ve anorganik maddelerden arındırılmak üzere arıtım istasyonuna gönderilir. Sıkılmış pancar küspesi hayvan yemi olarak açık dökme şeklinde satıldığı gibi 1000 kilogramlık ambalajlanmış şekilde veya sucuk tabir edilen tonlarca küspenin tek kapalı ambalaj şeklinde tüketim noktasında imali de mümkündür.

Ham Şerbetin Arıtılması Kireçlemeler

Elde edilen ham şerbetin içeride pancardan gelen şeker dışı maddeler kireç sütü ile parçalanarak çöktürülür (Kireç sütü: sönmemiş kirecin şekerli suyla veya suyla söndürülmesi ile elde edilen sulu sönmüş kireç). Arıtım maddesi olarak kirecin tercih edilmesinin nedeni ucuz bir ham madde olması her yerde kolayca bulunabilmesi ekipmana zarar vermemesi kullanımının kolay olması süzme ile şerbetten ayrılabilmesi çevreye zararsız bir madde olması... vs. dir.

Karbonatlamalar ve Filtrasyon

Kireçleme işlemi tamamlanmış şerbet 1. karbonatlamaya gelir. Ortama verilen CO₂'in etkisiyle kalsiyum hidroksit yani



Ca(OH)_2 çökerek CaCO_3 şeklinde katı faza geçer. Bu esnada ortamdaki diğer askıdaki maddeler de oluşan tortuya dahil olurlar. Karbonatlamadan sonra şerbet filtre istasyonuna gönderilerek önce yoğunlaştırma filtrelerinden süzülür. Ortaya çıkan yoğun çamurlu şerbet tekrar pres filtrelerden süzülerek tüm şerbet geri alınır. Süzülen şerbet tekrar arıtım istasyonuna döndürülerek son kireçlemeye tabi tutulur. Son kireçlemenin ardından 2. karbonatlama işlemi uygulanır ve son kireçlemede verilen ve daha önce ortamda kalmış olan kireç tamamen CaCO_3 şeklinde katı hale geçmiş olur. İkinci defa filtre dairesine gönderilen şerbet süzülerek berrak bir sulu şerbet elde edilmiş olur.

Arıtılmış Şerbetin Buharlaştırılması
Sulu şerbetin buharlaştırılması buharlaştırma istasyonunda (tephirlerde) gerçekleştirilir:

Tephir İstasyonu

Filtre edilen sulu şerbet ısıtıcılardan geçirilerek sıcaklığı 120-125 dereceye çı-

karılır. Ve kademeli tephir istasyonuna gönderilir. Tephir istasyonu fabrikaların kapasitesine göre 4 veya 5 kademeli her kademede 2 yada üçüncü kademelerde buhar ihtiyacına göre bazen 3 tephir cihazından oluşmaktadır. Tephir cihazları silindirik altı ve üstü bombeli alt bölüme yakın yerde içerisinde dikey borular bulunan ısıtma kamaralı cihazlardır. Şerbetin ısıtılması için buhar kullanılır. Buhar ve şerbet birbirine karışmaz.

İşlem Sırası Şu Şekildedir

Isıtılan şerbet I. Kademe tephire gönderilir. Buhar kazanından gelen 25 atü basınçta 135 derecedeki buhar bu tephirin buhar kamarasını beslemektedir. Şerbet burada bir miktar yoğunlaşarak kendi akışıyla daha düşük basınçtaki bir sonraki kademeye geçer. Bu kademeye ısıtma buharı olarak birinci kademeden şerbet buharı beslenmektedir. İşlem bu şekilde devam ederek son kademede şerbet yoğunluğu % 65-70 KM (kuru madde)'ye ulaşır. Sıcaklığı ise 90-95 derece civarındadır. Böylece tephirlerde buharlaştırma işlemi

gerçekleştirilmiş olur. Tephirlerin çalışma prensibi sürekli ve şerbet bu cihazlarda sürekli akış halindedir. Tephirlerde şerbet yoğunlaşırken rengi de bir miktar koyulaşabilir. Sulu şerbet zeytinyağ renginde iken koyu şerbet açık çay rengindedir.

RAFİNERİ ÜNİTESİ

Koyu şerbet kristalizasyon kademeleri için rafineri ünitesine gönderilir. Kristalizasyon kademeleri (pişirimler) üç aşamada gerçekleştirilir:

- Kristal şeker pişirimi
- Orta şeker pişirimi
- Son şeker pişirimi

Kristal Şeker Pişirimi

Rafineri ünitesinde kristal şeker pişirim işlemi koyu şerbetin kristal beyaz şurubu orta şeker ve afine şekerle karıştırılmasını takiben hazırlanan standart şurubun kuru madde içeriği % 92-93 oluncaya kadar koyulaştırılması işlemidir. Bu işlem sırasında şurubun içerisindeki şeker kristallenir. Pişirim vakum kazanlarında ge-

çekleştirilir. Kesikli yapılan kristal şeker pişirimlerinde her vakum aparatı ayrı ayrı çalışır. Önce maya vakumu olarak ayrılan bir aparatta maya lapası pişirilir. Bu maya lapa diğer vakum aparatlarının mayalanmasında kullanılır. Vakum aparatlarına alınan standart şurup buharlaştırılarak suyu uzaklaştırılır. Doygunluk noktasında mayalama yapılır yani ortama şeker kristalleri verilir ve pişirim bu kristallerle devam eder. Pişirim bittiğinde kristal şeker lapası elde edilmiş olur. Vakum aparatında pişirim işlemleri eksi basınç altında yani vakum altında gerçekleştirilir.

Elde edilen kristal şeker lapası kesikli çalışan kristal şeker santrifüjlerinde işlenerek bir başka deyişle şeker kristalleri ortam şurubundan ayrılarak yaş kristal şeker elde edilir. Bu şeker kurutma-soğutma tesisine gönderilir. Kurutulan ve soğutulan şeker ambalajlanmak üzere şeker bunkerine sevk edilir. Tam otomatik ve el değmeden çalışan ambalajlama makinelerinde bu şeker polipropilen şeker torbalarına doldurularak ağızları dikilir ve satış şekeri olarak şeker ambarına sevk edilir. Böylece beyaz kristal şeker elde edilmiş olur.

Orta Şeker Pişirimi

Kristal şeker santrifüjlerinde ayrılan şurup orta şeker ünitesinde tekrar pişirim işlemine alınır. Orta şeker pişirimi sürekli

pişirim prensibine göre yapılır. Sürekli pişirimde vakum aparatları ya üst üste yerleştirilmiş katlı vakumlar (VKT) şeklinde ya da yan yana seri olarak çalışan ayrı ayrı vakumlar (Kaskat) şeklinde tasarlanmıştır. Her ikisinde de çalışma prensibi aynıdır ve seri sürekli şekildedir.

Sürekli pişirimde ilk vakum aparatına sürekli maya beslenirken son vakum aparatından sürekli lapa alımı yapılmaktadır. Sistem otomasyonda çalıştığından her vakuma gerektiği kadar şurup beslemesi yapılır. Sürekli pişirim kesikli pişirimle kıyaslandığında bir takım üstünlüklere sahiptir. Bu nedenle gelişen şeker teknolojisinde bu sistem tercih edilmektedir. Konya Şeker Fabrikası'nda daha önce kesikli çalışan orta şeker pişirimleri 2006 yılındaki revizyonda sürekli pişirim sistemine döndürülmüştür. Sistem efektif bir şekilde çalışmaktadır. Orta şeker son vakumundan alınan orta lapa işlenmek üzere orta şeker sürekli santrifüjlerine gönderilir. Burada yine şeker kristalleri ve ortam şurubu birbirlerinden ayrılır. Orta şeker kristal şeker standart şurubunun karışımına girerek sisteme geri döner. Orta şurup ise tekrar pişirim için son şeker ünitesine gönderilir.

Son Şeker Pişirimi

Orta şeker santrifüjlerinde çıkan orta şurup son şeker pişirimine alınır. Son şeker

pişirim vakumları da prensip olarak orta şeker pişirim sistemi ile tamamen aynı şekilde çalışır. Yani seri ve sürekli sisteme göre çalışır. 1 adet orta şeker vakumu maya pişirimi için ayrılmıştır.

Son şeker pişiriminden elde edilen lapa kristalizatörlere gönderilerek nihai kristallenme sağlanır. Kristalizatörlerden alınan lapa son şeker sürekli santrifüjlerinde işlenir. Santrifüjlerde son şeker ve şurup ayrılır. Bu şurup melastır ve yan ürün olarak melas tanklarına gönderilir. Son şeker ise afine işlemine tabi tutularak yani bir miktar şurupla karıştırılarak lapa hazırlanır ve afine şeker sürekli santrifüjlerinde işlenir. Afine şeker santrifüjlerinden ayrılan şeker orta şekerde olduğu gibi kristal şekerin standart şurubunun hazırlanmasında kullanılarak sisteme geri dönmüş olur. Afine şurup ise son şeker pişirim şurubu olarak kullanılır.

Melas

Yukarıda anlatıldığı şekilde şeker üretim işlemlerinde son şeker santrifüjlerinden çıkan nihai şurup melastır. Melasın kuru maddesi (Bx) 80-85 arasındadır ve yaklaşık olarak % 45-50 civarında şeker içerir. Ayrıca organik ve inorganik maddeler açısından zengin bir karışımdır. Bileşiminde çeşitli miktarlarda değişik vitaminler de ihtiva etmektedir. Bu özellikleri nedeniyle bazı sanayi kollarının ana ham maddesi durumundadır. Melas ülkemizde başlıca





maya üretimi yem sanayi alkol üretimi vs. gibi alanlarda kullanılmaktadır.

Şeker Kamışından Şeker Üretimi

Şeker kamışı saplarının uçlarında tüylü, süpürge biçiminde yapraklar vardır. Hasat zamanında işçiler tarlalara girerek keskin bıçaklarla kamışları diplerinden kesip, yapraklarından ayırırlar. 1 dönümden 10-15 ton kadar ürün alınır. Kamıştaki şeker % 10-20 arasındadır.

Toplanan kamışlar fabrikalarda silindirler arasından geçirilerek sıkılır. Bazen, özsu- yun daha kolay çıkması için kamış buhar- la, suyla ıslatılır. Son silindirlerden çıkan lifli madde ya yakacak olarak, ya da ses ve ısı geçirmeyen tahtaya benzeyen mad- delerin yapılmasında kullanılır.

Elde edilen ham özsu, kireç suyuyla karış- tırılarak içindeki yabancı maddelerden ay-

rılır. Sonra fazla kireci yok etmek, şekerin rengini açıp saf hale getirmek için basınç altında sülfür dioksitle karıştırılır.

Bundan sonra özsu, boşalma tencerele- rinde, düşük bir sıcaklıkta buharlaştırıla- rak koyu bir şurup (melas) haline getirilir. Böylece şeker, şeker billuru halini alır. Bazı yerlerde açık kaplarda buharlaşma- ya bırakılırsa da, özsu havasız bir kapta kaynatmak daha kısa bir zamanda daha ucuza mal olur.

Şurubun bir kısmı billurlaşmayıp, billurlara yapışık bir halde kalır. Kahve- rengindeki bu yapışkan maddenin tamamı santrifüj denen döner büyük silindirlere konur, şurubun büyük bir kısmı silindirin yanlarındaki deliklerden fışkırır, içeride de saf şeker kalır. Geriye kalan melas da ya alkol yapımında kullanılır, ya da yem

olarak hayvanlara verilir. Elde edilen ham şeker, içindeki yabancı maddelerden ötü- rü koyu kahverengiyle beyaz arasındadır. Satışa çıkarılmadan önce iyice eritilip pa- muk süzgeçlerden geçirilir.

Beyazlığını artırmak için içine çivit ka- tıldığı da olur. Yabancı maddeler kemik isinden geçirilerek süzülür. Sonra şeker kurutulur, cinsine göre ya toz haline, ya el küçük küpler haline sokulup çuvallara doldurulur. Şeker artık piyasaya çıkmaya hazırdır.

KAYNAK

<http://www.konyaseker.com.tr/tr/icerik/detay/2257/sekerle-ilgili-merak-ettikleriniz> • <http://www.gidahareketi.org/Rafine-Seker-Zehir,-Dogal-Seker-Sifa-750-haberi.aspx>
<http://www.mgs.gen.tr/seker.html>



AppStore ve Android'de



Facebook'ta...

<https://www.facebook.com/pages/RESTORAN-DERGISI/185290651553196>

OSMANLI'DA EĞİTİM KURUMLARI: MEDRESELER

"Medrese, Müslüman ülkelerde orta ve yükseköğretimin yapıldığı eğitim kurumlarının genel adıdır. Medrese kelimesi Arapça ders kökünden gelmektedir. Medreselerde ders verenlere "müderris", onların yardımcılara "muid", okuyanlara "danişmend", "softa" veya "talebe" adı verilir" diyen İstanbul ve kültür aşığı Ahmet Nadir Utkan ile birlikte tarihe tanıklık eden İstanbul Medreselerini gezip, sizlere aktarmaya çalıştık.

✍ Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

Türk İslam devletlerinde medrese geleneği Karahanlılar ile başlar. Ayrıca Karahanlılar medrese geleneği ile birlikte burslu öğrencilik sistemini başlatmışlardır. F. Reşit Ünat'a göre ise İslam'da ilk medrese Büyük Selçuklu Devleti zamanında Alparslan'ın veziri Nizamülmülk tarafından açılan ve yine onun ismiyle anılan Nizamiye Medreseleri'dir. Necdet Sakaoğlu ise ilk medresenin kurucusu olarak, Nişabur Hâkimi Emir Nasır bin Sebüktekin'i göstermektedir.

Medreseler, Selçuklularla zirve yapar. En kapsamlı, çok yönlü medreseleri Büyük Selçuklular açmıştır. En büyük Nizamiye Medresesi, Selçuklu veziri Nizamülmülk tarafından Bağdat'a kurulmuştur. İlk medreselerde ağırlıklı olarak dini dersler okutulurken, Nizamiye medreselerinde hem pozitif bilimler hem de dini bilimler birlikte okutulmuştur. Selçuklular Anadolu'ya geldikten sonra çeşitli şehirlerde çok sayıda medreseler inşa etmişlerdir. Anadolu'da açılan ilk medrese Danişmentliler tarafından Tokat Niksar'da açılan Yağbasan Medresesi'dir. Osmanlı Devleti'nin devrinde ilk medrese Orhan Bey zamanında 1330 yılında Orhan Gazi Medresesi adıyla İznik'te kurulmuştur. Daha sonra Osmanlı Devleti'nin sınırları genişlemesiyle beraber Bursa ve Edirne başta olmak üzere pek çok şehirde medreseler açıldı.

İstanbul'un fethinden sonra üst seviyedeki eğitim kurumları başkentte yoğunlaştı. 1331-1451 yılları arasında 82 adet medrese kurulmuştur. 1463-1471 yılları arasında kurulanlara Fatih medreseleri

ya da Sahn-ı seman medreseleri denilir. 1550-1557 yılları arasında kurulanlaraysa Süleymaniye medreseleri denir. Osmanlı Devleti'nin ilk tıp okulu Darültıp Süleymaniye medreselerinde yer almıştır. Tıbbi bilgilerin uygulamalarının yapıldığı Darüşşifa ve diğer bazı bölümler olan Darülakakir



(Eczane), Darüzzıyafe, Tabhane ve İmaret-hane ilk kez Süleymaniye medreselerinde yer almıştır.

16. yüzyıla kadar medreseler arasında en yüksek konum Ayasofya Medresesi'nde idi. 60 akçe ücretli müderrisler burada görev yapıyordu. Bunlara altmışlı deniyordu. Sahn-ı Semân medreselerinde 50 akçe ücretli müderrisler çalışıyordu. XVI. yüzyılda Süleymaniye medreseleriyle bu tasnif değişip genişledi. 16. yüzyılında Süleymaniye'nin inşası sırasıyla şu hiyerarşik düzeni oluşturdu: Darulhadis-i Süleymaniye, Süleymaniye, Hamis-i Süleymaniye, Musile-i Süleymaniye, Hareket-i

Altmışlı, İbtida-i Altmışlı, Sahn-ı Sema, Musile-i Sahn, Hareket-i Dahil, İbtida-i Dahil, Hareket-i Haric, İbtida-i Haric başlangıçta bütün eğitim faaliyetlerinin yapıldığı kurum olan medreseler, Tanzimat Döneminde yeni mesleki okulların açılması ile sadece din eğitimi verilen okullar haline getirildi.

Osmanlı devletinin son döneminde medreselerin ders programında ve teşkilat yapısında yeni düzenlemeler yapıldı. 1914 yılında Darü-l Hilafeti-l Aliyye adı altında birleştirilen medreseler, Millî Mücadeleden sonra 03.03.1924 tarih ve 430 sayılı Tevhid-i Tedrisat Kanunu'nun birinci maddesiyle Millî Eğitim Bakanlığı'na bağlanmış ve zamanın Millî Eğitim Bakanı Vasıf Bey de 13.03.1924 tarihli genelgesiyle medreseler üzerindeki tasarruf hakkını kullanarak medreseleri kapatmıştır.

Caferağa Medresesi

Caferağa Medresesi İstanbul Sultanahmet'te, Ayasofya ile Alem-dar Caddesi arasında yer almaktadır.

Soğukkuyu adıyla da anılan medrese, Babüssade ağalarından Cafer Ağa tarafından yaptırılmaya başlandı; ancak kardeşi Gazanfer Ağa tarafından 1559/1560'ta tamamlanabildi. Tuğla ve küfeki taşının kullanıldığı medrese, avluyu çevreleyen kubbeli revaklara açılan bir derslik ile 16 odadan oluşmaktadır. Odalardan 12'si kubbe, 2'si ayna tonoz örtülüdür. Medresenin üst örtüsü kurşun kaplıdır. 1845 ve 1947'de onarılan yapı son kez Türk Kültürüne Hizmet Vakfı'nca aslına uygun biçimde onarılıp 1989'da Kültür Merkezi olarak hizmete açıldı. Türk el sanatlarıyla ilgili kursların gerçekleştirildiği atölyelerin



yer aldığı ve üretilenlerin satışa sunulduğu medresede çeşitli kültür ve sanat etkinlikleri düzenlenmektedir. Ebru, hat, tezhip, porselen, cam, bakır, deri, halı, kilim, çini Kültür Merkezi'nde öğretim yapılan el sanatlarıdır.

Süleymaniye Medreseleri

Kanuni Sultan Süleyman'ın 1550-1557 yılında yaptırmış olduğu külliye cami, medreseler, türbeler, hamam, imaret, darülkurra, darüşşifa, tabhane, sıbyan mektebi, arastalardan meydana gelmiştir. Külliye'nin mimarı Mimar Sinan'dır. Süleymaniye Medresesinin yapımı ile birlikte o zamana kadar devrin ünlü kültür yuvarlarından Fatih Medreseleri ikinci planda kalmıştır. XVII. yüzyılda Süleymaniye Medreselerinde yapılan düzenleme ile burası 12 dereceye kadar yükseltilmiş ve bu düzen Osmanlıların son zamanına kadar sürmüştür. Süleymaniye Medreselerindeki eğitim İptidai'den başlayarak eğitimin en yüksek derecesi olan Darü'l-Hadis'le son bulmuştur. Yapı topluluğunun meyilli bir arazide oturtulması için arazinin meyline uydurularak medreselere en üst kottan girilmiş ve bu kota dershaneler yerleştirilmiştir. Hücrelerin önüne kademeli revaklar yerleştirilmiş, revak dışındaki yerlere de iki yandan merdivenlerle inilmiştir. Avluya doğru bir cumba ile uzanan dershanelerin altına da birer çeşme yerleştirilmiştir. Medreselerde

21'er hücre, birer nişli medrese odası ve helâlar bulunmaktadır.

Süleymaniye Medreseleri kesme taştan, avlu etrafında sıralanmış medrese hücreleri ile dershaneden meydana gelmiştir. Simetrik düzende bir iç avlu ile birbirlerinden ayrılan Salis ve Rabi medreseleri Osmanlıların yapmış olduğu medreseler içerisinde mekân yönünden en zengin kuruluşlardır. Caminin girişinin batısında Salis, güneyinde de Rabi medresesi yer almaktadır. Rabi ve Salis medreseleri birbirine simetrik düzende yerleştirilmiştir. Bu yapılarda 23 hücre bir dersane, helâlar ve müderrisler için bir ev bulunmaktadır. Tıp Medresesi yapı topluluğuna 1552 yılında eklenmiştir. Günümüze bu medreseden yalnızca Tiryaki Çarşısı üzerindeki bir sıra hücresi gelebilmiştir.

Sahn-ı Seman Medresesi (Fatih külliyesi) II. Mehmed'in İstanbul'u fethinden sonra kurduğu eğitim kurumları arasında en üst düzeyde eğitim veren yükseköğrenim kurumudur. Sahn-ı Seman; Kur'an, hadis, kelam, fıkıh, tefsir gibi dinî yani naklî bilimlerde ve fizik, kimya, matematik, astronomi gibi aklî bilimlerde dersler verirdi. Fatih Külliyesi içerisinde yer alan Sahn-ı Seman, külliye bütünlüğü içerisinde yapılmıştır. İnşaatı 1462 ile 1470 yılları arasında sürmüştür. Sahn-ı Seman'ın şekillenmesinde Ali Kuşçu ve Fatih Sultan Mehmet'in bir-

likteliği öne çıkmaktadır. Sahn-ı Seman İstanbul'un ilk Türk yükseköğretim kurumudur. Sahn-ı Seman medreseleri Fatih Külliyesi içindeki en yüksek düzeyli medresedir. Sahn-ı Seman'ın eğitim müfredatının hazırlayıcılarından biri de çağın önemli bilim insanlarından Ali Kuşçu'dur. Medreselerde Ali Kuşçu tarafından düzenlenen bir okutma planının olduğu, hattâ bunun "Kânûnnâme" şeklinde yapıldığı bilinmekle birlikte, ama bugüne kadar incelemesi yapılan Osmanlı arşiv belgeleri arasında bu belge ele geçirilememiştir. Sahn-ı Seman, I. Süleyman tarafından açılan Süleymaniye medreseleri zamanına kadar naklî (Dinî dersler) ve aklî (Fen dersleri) bilimlerde öğrenci yetiştirmekteydi. Kanuni devrinde bu medreseler din dersleri ihtisası yapılan medreseler olmuşlar, Süleymaniye medreseleri de aklî bilimlerin ihtisas yeri olmuştur. Ayrıca "Sahn-ı Seman"ın sözlük anlamı "Sekiz Bölüm"dür. Sekiz bölümden oluşan bir medrese olduğu için bu ad verilmiştir. Her bölümde 19 oda bulunur, bu bölümlerde en fazla iki çocuk kalırdı. Sahn-ı Seman Medresesi, şekil bakımından günümüzdeki camileri andırmaktadır.

Rüstem Paşa Medresesi

Eminönü Cağaloğlu'nda Rüstem Paşa ile Hoca Hanı sokaklarının kesiştiği yerde bulunmaktadır Kanuni Sultan Süleyman'ın kızı Mihrimah Sultan ile evlenen ve 1544-



1553; 1555-1561 yıllarında sadrazamlık görevinde bulunan Rüstem Paşa Eminönü'ndeki külliyesinin yanı sıra bu medreseyi de 1550-1551 yıllarında yaptırmıştır. Medrese Haliç'e doğru eğimli bir arazide olup, kuzeyi dayanak duvarları ile desteklenmiş bir teras üzerindedir. Medresenin kuzeydoğu duvarı da bu dayanak duvarından yaklaşık 750 metre geriye çekilmiştir. Bulunduğu yerden kuzeybatıya doğru kıvrılarak devam eden medrese, XVIII yüzyıl sonrasında yapılmış bir su terazisi ile birleştirilmiştir. Kesme köfeki taşı ve tuğladan yapılan medrese Mimar Sinan'ın eseridir. Bu medresede Mimar Sinan Amasya'da Kapı Ağası Medresesinde uyguladığı sekizgen planlı avlu düzenini tekrarlamıştır. Ondan farklı olarak bu medrese dıştan kareye dönüştürülmüş ve köşe dönüşlerinde değişik bir çözüm uygulamıştır.

Medresenin kuzeydoğu ve kuzeybatı köşelerinde derinliklere yerleştirilmiş iki eyvan

vardır. Bu bölümlere de üçü eyvandan girilen beşer hücre sığdırılmıştır. Toplam 22 adet olan medrese hücreleri değişik boyut ve plan düzenindedir. Medresenin güneybatı köşesindeki hücreler dışta sekizgeni oluşturacak biçimde sıralanmıştır. Kare ve sekizgen arasında kalan alçak plandaki bahçe duvarı ile sınırlanan yere de helâ ve gusülhaneler yerleştirilmiştir. Medresenin güney köşesi diğerlerinden farklı olan bir üst örtü düzenine sahiptir. Diğerlerinden farklı Medrese değişik zamanlarda onarılmış ve bu yüzden de bazı yerlerine ilaveler yapılmıştır.

Şehzade Külliyesi

Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) kendinden sonra padişah olmasını dilediği Şehzade Mehmed'in anısına adadığı bu cami. Dış avlu duvarının kuzeydoğu duvarını oluşturan yapılardan biri olan medresenin asimetrik bir planı vardır. Medresede de taş polikromisi ve saçak komişlerinin pal-

met dizisiyle süslendiği görülmektedir. Giriş kapısı üzerindeki kitabede medresenin bitiş tarihi 953/1546-47 olarak verilmiştir. Dış avlu duvarının kuzeydoğu duvarını oluşturan yapılardan biri olan medresenin asimetrik bir planı vardır. Temelde klasik tipolojiye uygun, bir dersane ve yirmi hücreden, hücreler arasında girişin karşısında bir eyvan ve helalardan oluşan basit bir yapıdır. Dershanesi kibleye dönüktür ve mescit olarak da kullanılmak üzere bir mihrap nişi vardır. Medresede de, camide olduğu gibi, taş polikromisi ve saçak komişlerinin palmet dizisiyle süslendiği görülmektedir. Giriş kapısı üzerindeki kitabede medresenin bitiş tarihi 1546-47 olarak verilmiştir. 1950'den sonra kız talebe yurdu olarak kullanılmak için revakları camikanlarla kapatılmıştır. Mimar Sinan, Şehzade Külliyesi tasarımıyla Osmanlı klasisizminin başlangıcını belirler. Şehzade Külliyesi bir sultan ve bir sevgi yapısıdır. Kanuni'nin yaşamında olduğu kadar, Sinan'ın yaşamın-





da da Şehzade-Süleymaniye bir diyalektik alışveriş içinde değerlendirilmelidir.

Atik Valide Cami ve külliyesi (Üsküdar)

Atik Valide Camine göre daha alçak zemin ve çarpık planlı medrese, kuzey taraftan caminin avlu duvarları ile birleşir ve merdivenli bir geçitle cami avlusuna açılır. Revaklar arasında medrese hücreleri ocaksızdır. Dershane dışı çıkıntı yapar. Caminin güneyinde kalan Sıbyan Mektebi, kare duvarlar üzerine tek kubbeli bir yapı olup, cami ile arasında duvarla çevrili hazire bulunur. Çok tadilat gördüğü için orijinal halini koruyamayan yapı, 18. yüzyılda kütüphaneye dönüştürülmüş, 19.yy sonlarına kadar bu yeni kullanımını sürdürdükten sonra terk edilerek harap olmuş, külliye darülhadis ve darülkurra binalarının cezaevine çevrildiği yıllarda ise cezaevini koruyan Jandarma Bölüğü'nün emrine verilmiş. Caminin batısında yine ayrı bölüm halinde büyük ölçüde planlanmış olan külliyenin imaret ve darüşşifası yan yana yapılmış olup, bunların üst tarafında kervansaray veya misafirhane binası yer almış. Bu binaların hemen önünde de uzun yıllar cezaevi olarak kullanılan külliyenin darülhadis ve darülkurra binaları yer alır.Cami avlusunun doğusunda bulunan külliyenin tekkesi bir medrese binası tarzında olup etrafında hücreler, ortasında da

büyük bir avlu dikkat çeker. Külliyenin en önemli parçası olan ve medrese ile birlikte yapılar topluluğunun merkezini oluşturan cami, 1579'da büyük usta, ustaların ustası Mimar Sinan tarafından tamamlandığında günümüze ulaşan yapının altıgen planlı orta bölümünden ibaretti

Köprülü Amcazade Hüseyin Paşa Medresesi

Saraçhanebaşı'nda, Mimar Ayas Mahallesi'nde bulunan Amcazade Hüseyin Paşa Medresesi, dershane-mescit, kütüphane, sıbyan mektebi, on altı medrese hücresi, sebil ve sonradan bunlara eklenen bir çeşmeden meydana gelmiş olup, 2580 metrekarelik bir alana yayılmıştır. Medresesi Sultan II. Mustafa (1695-1703) devrinin sadrazamı Köprülüzade ailesinden Amcazade Hüseyin Paşa 1697-1702 yıllarında devam eden sadareti sırasında Mimarbaşı İbrahim Ağa tarafından yapılmıştır. Medresenin yuvarlak kemerli girişinin yanında 1739 yılında eklenmiş Şeyhülislâm Mustafa Efendi Çeşmesi ile altında dört dükkân bulunan sıbyan mektebi bulunmaktadır. Kapının diğer yanında da üç ayrı bölüm halinde hazire ve sebil bulunmaktadır. Yuvarlak kemerli giriş kapısı köfeki taşından olup, profilli silmelerle daha belirgin bir şekle sokulmuştur.

Külliyenin ön cephesinde bulunan sıbyan mektebine dış cephedeki dükkânların arasında bulunan yuvarlak kemerli bir kapıdan küçük bir girişe, oradan da merdivenle çıkılmaktadır. Dikdörtgen planlı olan, üzeri tonozlu sıbyan mektebi iki bölümden meydana gelmiştir.

Medreselerin Mimari Yapısı

Medrese yapıları kubbeli ve eyvanlı olmak üzere iki tip gelişim göstermiştir. Bu süreç içinde sürekli bir yenilik ve gelişim arayışı izlenebilmektedir. Esasları değişmeyen bir plan şemasından hareketle bu denli varsıl bir mimarinin çeşitliliğinin ortaya konulması, Türk sanatının büyük dinamizmini göstermektedir.

Derslerin görüldüğü yer büyükçe bir oda hacminde ve genellikle kubbelidir. Zemin hasır veya kilimle kaplıdır. Öğrenciler minderler üzerine oturur, müderris büyükçe bir rahle arkasından ders anlatırdı. Süleymaniye ve Fatih medreselerinin her birinde merkezi konumda birer dershane bulunmakta idi. Genelde ise her medresede bir dershane mevcuttu. Medrese avlusunda çoğunlukla bir kuyu, müstakil suyu olan medreselerde ortada bir şadırvan veya sebil yer alırdı. Bunun dışında çamaşırhane, gusülhane ve abdesthane vardı.



YEMEKMATİK'DEN AVANTAJLI ÇÖZÜMLER

Yeme-içme sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için gelirlerini artırıcı dönem başlıyor, sektörümüzün ihtiyacı olan çözümler, Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu öncülüğünde kurulan Yemekmatik aracılığı ile hayata geçiyor. Yeme içme sektörünü dönüştürecek projeleri, Yemekmatik Genel Müdürü Onur Karadağ ile konuştuk.

Kendinizi kısaca tanıtır mısınız?

1977 Almanya - Hamburg doğumluyum. İktisat mezunuyum. Evli ve 1 erkek çocuk sahibiyim. Seyahat etmeyi, spor yapmayı ve yemek yemeği özellikle yerel lezzetleri keşfetmeyi severim. Yaklaşık 20 yıldır ödeme sistemleri alanında yerli ve uluslararası firmalarda üst düzey yöneticilik yaptım. Ülkemizde ve dünyada milyonlarca insan ve yüzbinlerce işletmenin günlük hayatta kullandığı birçok ödeme ve sadakat projesinin fikir aşamasından hayata geçirilmesine emek ve tecrübem bulunuyor. Yeme-içme sektöründe dünyada ilk defa sektörün federasyon destekli yerli projelerini hayata geçirmek üzere başkanlarımızın davetini kabul edip, büyük bir heyecanla yola çıktık.

Yemekmatik hakkında bilgi verir misiniz?

Ülkemizde yeme-içme sektörü ve sektöre sunulan yemek kartı, yemek siparişi, tedarik sistemi, satış sistemi gibi ödeme ve teknoloji çözümleri pazarı gün geçtikçe büyüyor.

Türkiye'de yaklaşık 4 milyon civarında yemek kartı kullanıcısı ve 2 milyar doların üzerinde bir pazar olduğunu tahmin ediyoruz. Benim de daha önce hem ödeme çözümleri sunduğum hem de profesyonel yönetici olarak çalıştığım sektördeki firmaların neredeyse hepsi yabancı şirketler ve bu firmalar faaliyet gösterdiği ülkeler de, %3 - %4'ler seviyesinde olan restoran üye işyeri komisyonları, bizim ülkemizde %10-%12

seviyelerine kadar gelmiş durumda. Ayrıca 60 günlere varan ödeme vadeleri ve farklı isimler altında extra kesintiler yapılıyor. Benzer çalışma şartları yemek siparişi tarafında da uygulanıyor. Örnek vermek gerekir ise online yemek siparişi alıp, tahsilatını yemek kartı ile yapan bir restorana bu siparişin maliyeti %30'lar seviyesinde ki bu şartların dünyada örneği bulunmuyor.

Milyonlarca kişiye direkt ve dolaylı istihdam sağlayan, zor şartlarda işletmesini ayakta tutmaya çalışan sektördeki emektar esnafımız kendisinin üzerine yıkılan bu maliyetleri taşıyamaz duruma gelmiş, birçok esnafımız işletmelerini maalesef kapatmak zorunda kalmıştır.

Bu sebepler ile sektörün anayasal yetki sahibi tek üst kuruluşu olan Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu öncülüğünde hem esnafımızın kazancını artırmak hem de Türkiye ve Dünyada ilk defa en avantajlı sistemleri oluşturmak için Yemekmatik adı ile şirket kuruluşunu gerçekleştirip, çözümler sunmak için çalışmalarına başladı.

Federasyon öncülüğünde kurulan Yemekmatik'in, yatırımcı, yönetim, çalışan gibi yapılanması hakkında bilgi verebilir misiniz?

Yemekmatik kurucu, yönetici ve çalışanları, 2000'li yıllardan bu yana Yüksek Teknoloji Akıllı Cihaz Üretimi, Otomotiv, Finansal Ödeme Sistemleri, Medya ve Reklam gibi sektörlerde bilgi ve tecrübesi olan, yeme-içme sektörüne yönelik inovatif çözümler sunmuş oldukça deneyimli bir ekipten oluşuyor.

Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu'nun yanı sıra Yemekmatik'in arkasında binlerce işletme, projelere değerli fikirleri ile destek veren gönüllü danışman ordusu ve farklı çözümler ile sektöre yön veren değerli iş ortaklarımız bulunuyor. Özetle projelerin bir parçası olmak ve Dünyada ve Türkiye'de bir başarı hikayesi

oluşturmak için federasyon, yatırımcı, yönetici, çalışan, danışman ve iş ortağı olan birçok değerli insan, işletme ve firma, Yemekmatik çatısı altında buluştu.

Yeme-içme Sektörünün ihtiyacı olan çözümleri nasıl belirlediniz?

Projeleri geliştirirken, öncelikle sektörün ihtiyaçlarını detaylı analiz ettik. Bu analizleri yaparken, sektörün içinde yaşayan federasyonumuzun ve federasyona bağlı odalarımızın öncülüğünde, üye işletmelerimizin sahipleri ve çalışanları, bu işletmelerimizden hizmet alan kurumsal ve bireysel müşterilerimiz, tedarikçiler, diğer kamu kurum ve dernekleri gibi çözümlerin tüm tarafları ile birçok görüşme ve anket yaptık. Tüm tarafların beklentilerini, farklı firmalardan hizmet aldıkları mutlu oldukları ve olmadıkları konuları belirledik. Yeme-içme sektörüne yönelik Türkiye'de sunulan rakip uygulamaların yanı sıra, Dünyada sunulan uygulamaları ve trendleri analiz ettik. Geldiğimiz noktada tüm tarafların mutlu olacağı, geleceğin yeme-içme sektörü çözümlerini geliştirmek için tüm yönetim, danışman ve iş ortaklarımız ile farklı görüşmeler yaparak çözüm ve yol haritamızı belirledik. Odağımızda hizmet veren üyelerimizi ve hizmet alan müşterilerimiz bulunuyor. Özellikle ça-

lışan milyonlarca insan hergün en az bir defa dışarıda yemek yiyor, birşeyler içiyor, özel günlerini sevdiği bir mekan da kutluyor, sadece mutlu olduğu anlarda değil mutsuz olduğu anlarda bile dışarıda vakit geçiriyor, iş görüşmeleri, evlilik teklifleri, arkadaş buluşmaları gibi tüm sosyal aktivitelerini yeme-içme deneyimi ile buluşturuyor. Diğer tarafta emektar onbinlerce işletme oldukça zor çalışma koşullarında insanlara iyi hizmet vermek amacı ile yoğun çaba sarfediyor.

Yemekmatik olarak, hizmet alan müşterilerin artık daha avantajlı yemek hizmeti alabilecekleri, hizmet veren üyelerimizin müşterilerini geliştirdiğimiz sistem ile tanıdıkları, alışveriş alışkanlıklarını takip edebildikleri, daha önce yemek kartı ve yemek sipariş firmalarına komisyon olarak verdikleri avantajları direkt kendilerinden hizmet alan müşterilerine verebildikleri, gelir ve giderlerini yönetebildikleri, işletmeleri için ürün ve hizmet aldıkları tedarikçiler ile avantajlı ve sürekli tedarik yapabildikleri bir dünya inşa ediyoruz.

Sektöre hangi çözümleri sunacaksınız?

İçinde kart, mobil ödeme, sipariş, rezervasyon, paylaşım gibi yeme-içme



sektörünün dünyada en büyük ve yaygın sadakat programını inşa ediyoruz. Hizmet alan müşterilerimiz için mobil ödeme, yemek kartı, yemek siparişi gibi uygulamalarda en avantajlı çözümleri, üye işletmelerimiz için bu ürün ve hizmetlerden maksimum kazanç elde etmelerinin yanı sıra yaptığımız özel anlaşmalar ile avantajlı tedarik çözümleri, yazarkasa POS, satış/stok sistemi gibi gelir-giderlerini takip edip yönetebilecekleri özel çözümler geliştirdik.

Özellikle zincir olmayan 130.000'in üzerinde geleneksel yeme-içme noktasını, perakende sektöründe ki zincir mağazalar da olduğu gibi güçlü teknolojik altyapı, fonksiyonel yazılım platformları ve ortak müşteri gelişim sistemleri ile buluşturuyoruz. Sunduğumuz altyapı ile zincir markaların tüm satış noktalarında sahip oldukları sistem ile tedarikçiler ile özel anlaşmalar yapabilme ve kampanya sunabilme sistemini dünyada ilk defa geleneksel noktalarda uygulamaya başlıyoruz.

Çözümlerinizin isimleri netleştirdi mi?
Daha önce Gustokart ve Ahikart isimleri ile lanse edilen yemek kartı ve üye işyeri tedarik kartı çözümlerini Yemekmatik ana markası altında güncelledik.

- ❑ Mobil Platformumuzun adını, Yemekmatik avantaj sistemi,
- ❑ Yemek Kartını Yemekmatik Yemek Kartı,
- ❑ Online sipariş uygulamasını Yemekmatik Sipariş,
- ❑ Tedarik çözümlerini Yemekmatik Tedarik Kartı ve Platformu olarak konumlandırdık.

Tüm çözümleri standart sağlamak amacı ile yerli ve milli yazarkasa POS olan Infoteks Fusion 410 G Yazarkasa POS ve Restin Satış/Stok Yönetimi sistemi üzerinde sunuyor olacağız.

Üye işyerlerinize ve yemek hizmeti alanlara sunacağınız avantajlar nelerdir?

Hizmet alan müşterilerimiz Yemekmatik üye işyerlerinde %5 ile %50 arasında değişen oranlarda avantajlı hizmet alabilecekler. Üye işyerlerimiz bu avantajları direkt kendi müşterisine sadakat amacı ile sağlıyor olacak.

Federasyon desteği ile kurulan Yemekmatik olarak altyapısını sunduğumuz bu hizmetten hiç komisyon almayacağız. Faydayı direkt kullanıcıya sunarak, alınan aynı hizmetin daha avantajlı yapılmasını sağlayacağız.

Kullanıcılar indirimlerden nasıl faydalanabilirler?

Yemekmatik kullanıcıları üye işyerlerimizden harcama yaparken yüzde 5 ile yüzde 50 arasında indirim olanaklarından faydalanabilecekler. Geliştirdiğimiz yazılım sayesinde, Yemekmatik uygulaması yüklü Infoteks Yazarkasa POS makinası üzerinde belirlenen oranda indirim yapılıyor.

Yemekmatik kullanıcıları ister akıllı telefonlarına indirecekleri mobil uygulama ister web sayfasından bakarak, harita üzerinden hangi üye işyerinde yüzde kaç indirim var görebilecekler. Yemekmatik kullanıcıları hizmet almak istedikleri lokasyondaki üye restoranları, lokanta, kebabçı, ev yemekleri, pastane, cafe, köfteci gibi kategoriler halinde, yüzde kaç indirim uyguladığına kadar görebiliyor. Bunun yanı sıra Gustokart kullanıcısı özel promosyonları görebiliyor. Bu sisteme üye bir restoran özel bir uygulama yapabilir. Örneğin Yemekmatik kullanıcısı bir restorana bir ayda ilk gidişinde yüzde 5, ikinci gidişinde yüzde 10, üçüncü gidişinde yüzde 15, sonraki gidişinde de belirli oranlarda indirimli olarak yemek yiyebilir.

Yemekmatik kullanıcıları mobil uygulama sayesinde, çevresinde-





ki işletmeleri hem kategori bazında hem de fırsatlar bazında arayıp, görebiliyor.

Yemekmatik üye iş yerlerine ne gibi avantajlar sağlıyor? Komisyon oranları nedir?

Diğer yemek kartı firmalarının üye iş yerlerine uyguladıkları komisyon oranları % 9-12 arasında değişmektedir. Biz farklı bir model uygulayarak üyelerimizden komisyon almayacağız, yani %0 komisyon alacağız diyoruz. Farklı ürünler ve milyonlarca liralık yatırım için gelirimizi üyelerimizde oluşan hacim ve farklı baremlere göre belirlediğimiz cüzi oranda aylık hakkeş olarak belirledik. Amacımız, aynı sistemi kullanan üye işyerleri için en sadık müşteri oluşturmak. Bunu oluştururken de, üye işyerleri müşterilerinin Yemekmatik uygulamalarını kullanmalarını sağlamak, müşterilerin indirimli yemek yemelerini sağlayarak sadakat yaratmak olacak. Bu şekilde hem müşterilerimiz daha ucuza karnını doyuracak hem de üye işyeri daha az komisyon ödeyerek kazanmış olacak. Şu an piyasadaki yemek kartları ve yemek sipariş sistemleri böyle bir avantaj sağlamıyor. Biz hem üye iş yerine kazandırıyoruz hem de müşterinin kazanmasını sağlıyoruz. Üye işyerlerine kendi müşterileri için %0 komisyonlu hizmet sunmalarını sağlar iken diğer yandan tedarikçilerden aldıkları ürün ve

hizmetlerde de tasarruf sağlayacağız. Üyelerimizin alışveriş yaptıkları ve hizmet aldıkları gıda, yakıt, demirbaş, tekstil, elektrik, bankacılık gibi kurumlar ile 130.000 üyenin gücünü kullanarak, tek başlarına alamayacakları avantajları sağlayarak, satın alırken kazanmalarını sağlayacağız. Örnek verecek olursak, irili ufaklı birçok lokanta her gün belirli miktarda et alıyor. Bu eti 50 lokanta aynı yerden alsa bile herhangi bir anlaşma yapılmadığı için tedarikçinin söylediği fiyat geçerli oluyor. Fakat biz bu tedarikçiye gidip üye iş yerlerimiz adına anlaşma yapıp sizden günde 5 ton et alacağız, buna göre bize uygun bir fiyat verin dediğimizde miktar arttığı için fiyat düşüyor. Üye esnafımız, 3 masası bulunan mahalle arasındaki köfteci bile Yemekmatik Tedarik Kartı ile anlaşma yaptığımız tedarikçiden alışveriş yaptığı zaman bu indirimden yararlanabiliyor. Yemekmatik Tedarik Kartı ile alışveriş yapan esnafımız aynı zamanda taksit, vade, puan gibi farklı imkanlardan da faydalanabiliyor. Tedarikçiden tedarikçiye bu taksit sayısı değişmekle birlikte, en az iki taksit yapılıyor olması esnafımız için avantaj sağlıyor. Yemekmatik Tedarik Kart kullanıcılarına başka ne gibi fırsatlar sunacaksınız? Gıda tedarikçileri dışında, elektrik dağıtım şirketleriyle, GSM operatörleriyle, sabit telefon sağlayıcı firmalarla, inter-

net sağlayıcılarla, akaryakıt firmaları ile yapmış olduğumuz anlaşmalar var. Yaptığımız bu anlaşmalar sayesinde esnafımız daha uygun fiyata hizmetlerden faydalanabilecekler.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?

İlk hedefimiz öncelikle yeme-içme sektöründe Türkiye'nin en büyük platformunu başarı ile kurmak, federasyon, üyelerimiz, iş ortaklarımız, kurumsal firma ve çalışanları sayesinde milli yemek kartı, milli sipariş sistemi, milli tedarik kartı çözümleri sunan önce Türkiye'de sonra diğer ülkelerde büyüyen bir firma olmaktır.

Herkesi mutlu olacağı uygulamalarımız ile vazgeçilmez bir platform olmayı ve sektörün büyümesine katkı sunmak istiyoruz. Şu an ülkemizde kullanılan yemek kartı sayısını, online sipariş veren kullanıcı sayısını ve bu hizmetleri sunan işletme sayısını en az 3 kat artırıyor olacağız. Bununla birlikte esnafımızın yüksek komisyon ücretlerinden kurtulup daha iyi şartlarda hizmet vermesini amaçlıyoruz. Yemekmatik'in sunduğu imkanlardan ve indirim olanaklarından herkesin yararlanması için gerekli çalışmaları yapıyoruz. İlk yıl için hedefimiz 50 bin üye işyeri ve 1 milyon kullanıcı sayısına ulaşmayı hedefliyoruz.

FIRÇALARIN UCUNDA HAYAT BULAN GÜZELLİK: **KALEMİŞİ**

Bir milletin kendine özgü sanatı, halkın kültür seviyesinin ve sosyal hayatının sembollerini oluşturur ve içinde taşır. Sanat eserleri ait olduğu topluluğun gelenek ve göreneklerini yansıtmakta, zevk, düşünce ve inançlarını en özlü ve ölümsüz ifadelerle gelecek nesillere ulaştırmaktadırlar. Kalemîşi sanatı da, mimari yapılarda duvarlarda, kubbelerde, tavanlarda, ahşap, taş, bez gibi malzemeler üzerine renkli boyalar ve altın varak kullanılarak yapılan süslemelerdir. Bu süslemeleri yapan kişilere 'kalemkâr', desenleri hazırlayan kişilere de 'nakkaş' denilmektedir.

✍️ Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

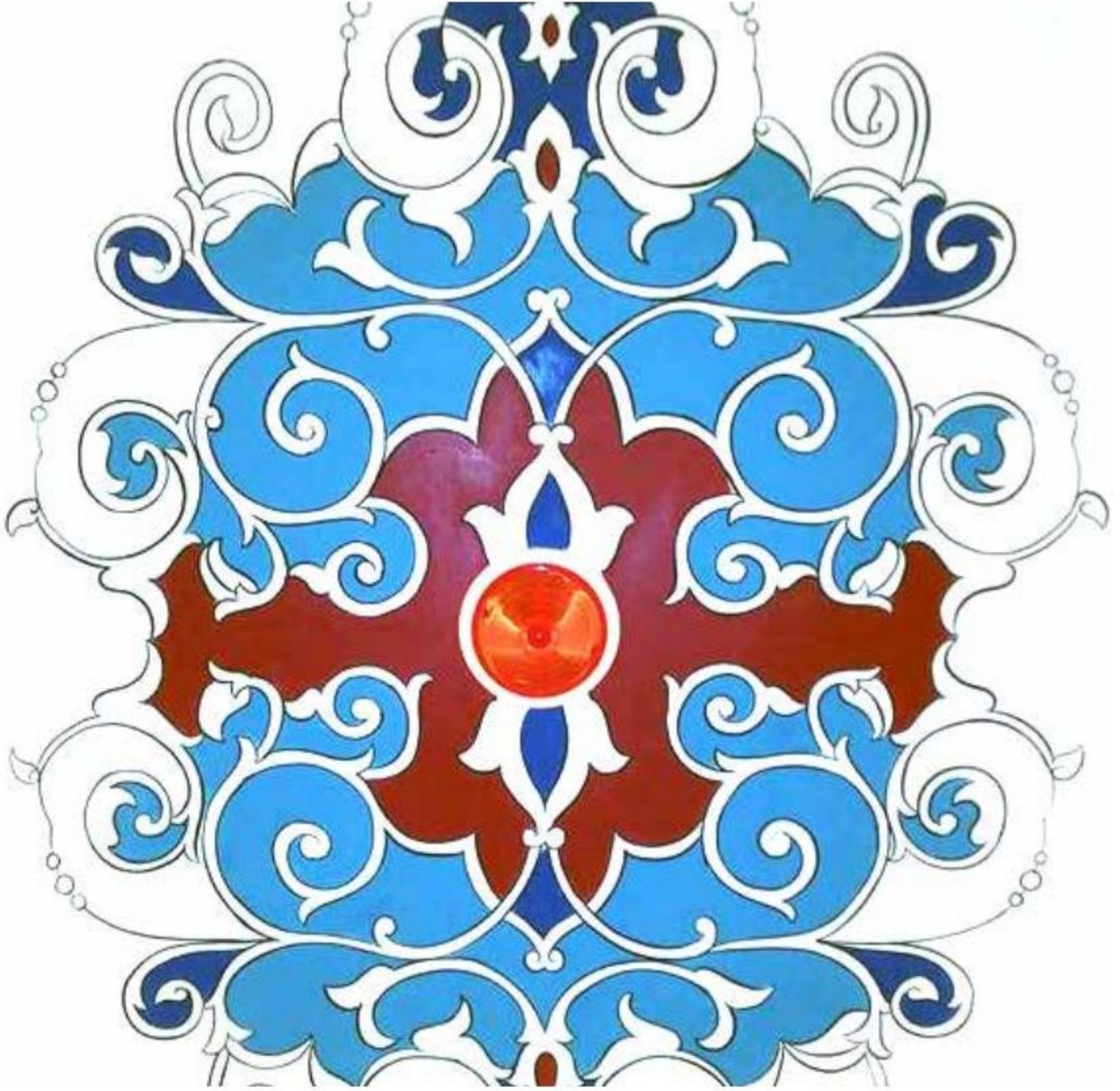


Bir mimari eserde cami, türbe, mes-cid, saray, kasır, köşk, yalı v.b. gibi yapıların kubbelerini, tavanlarını ve iç duvarlarını sıva, ahşap, bez, taş, deri gibi elemanlar üzerine renkli boyalar, kabartma ve bazen de altın varak kullanılarak ince uzun kıllı kalem tabir edilen fırçalarla yapılan süsleme sanatına denir. Bu tezyinatı yapan kişiye de kalemkar denir. Süsleme sanatları milletlerin kültür, sanat anlayışını ve tarzını gösteren unsurların başında yer alır. Asırlar boyu çok geniş bir alana yayılmış olan Türk boylarını, uzun yıllar çok farklı inanç ve sanat anlayışına sahip olan toplum ve medeniyetlerle yapmış olduğu ilim ve sanat ilişkileri nedeni ile günümüzde zengin ve benzeri bulunmayan bir kültür hazinesine sahip olmaktadır.

Bu hazinenin içerisinde yer alan, zirvede olduğu zamanlarda (15-16yy) fevkalade motif ve kompozisyon tasarımları ile bizlere sanat açısından ışık tutarken bugün yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır.

Mekana mana katan sanat olarak nitelen-dirilen kalem işi, süsleme sanatları içerisinde önemli bir yere sahiptir. Süslemeler, ait olduğu topluluğun gelenek ve göreneklerini yansıtmakta, zevk, düşünce ve inançlarını en özlü ve ölümsüz ifadelerle gelecek nesillere ulaştırmaktadırlar. Süsleme unsuru olan bezemeler ve onları meydana getiren motifler, devrinin tecrübe ve zevk süzgecinden elenerek, Osmanlı İmparatorluğu döneminde erişilmesi zor bir zirveye taht kurmuştur. Kalem işi ise bu köklü uygarlığın, Orta Asya'dan günümüze kadar gelişerek Osmanlı döneminde özellikle de "klasik dönem" diye ifade ettiğimiz 16. ve 17. yüzyılda diğer sanat dallarımız gibi olgunlaşarak zirveye oturmuştur. Günümüze orijinalliğini kaybetmeden gelen kalem işi örnekleri az bulunmakta, mevcut olan klasik eserlerimizdeki kalem işleri o dönemin sanat anlayışını, desen ve kompozisyonların karakteristik özelliğini yansıtmaktadır. Bu gibi eserlerin resmi idareler tarafından yapılan bazı restorasyon çalışmalarında mevcut orijinal nakışlar tahribata uğramış, buna rağmen bazı eserlerde orijinalliği korunarak onarılmıştır. (Özellikle ahşap üstü kalem işlerine müdahale edilmemiştir.) Osmanlının son dönemi ve batıya yönelme dönemi ile klasik devir etkisini azaltarak yerini batı etkisi ile oluşan üslup (ampir, barok, rokoko) kalem işleri uygu-





lanmaya başlamıştır.

Bu girişimlerde 15-16yy dan günümüze ulaşan özellikle sıva üstü kalemışı örneklerini azaltmıştır. Bunların sebepleri şöyle açıklanabilir.

- Saray nakış hanesinde eğitilmiş olan kalemkarların ürettikleri eserlerin, daha sonra bu eğitim anlayışı ile yetişmeyen kalemkarların başarı oranlarının düşük seviyede olması.
- 17 yy'da Avrupa'da başlayan moda akımlarının (ampir, barok) ülkemizde de yer almasıyla başlayan tahribatların klasik eserlerimize verdiği zararlar (özellikle Ermeeni, Rum sanatçıları tarafından.)
- Cumhuriyet tarihinde başlayan restorasyonlarda orijinal malzemeye uygun unsurların kullanılmaması ile orijinal

tabakanın çürümesi ve yok edilmesine engel olunamamasına.

- Restorasyon çalışmalarını kalemışı dalında eğitim almadan sadece kişisel beceriksizlik ve zevklerini ön plana alarak eserlerin onarılmasına müsaade edilmesi.
- Özellikle eğitimsiz insanlarımızın temiz görünmesi amacıyla eski eserlerimizin üzerine yağlı boya sürmek suretiyle bir tarihin yok olmasına sebep olmaları (Sultanahmet camii müezzin mahfili altındaki dolap kapakları temizlenerek orijinalleri ortaya çıkarılmış ancak restorasyonu yapılmamıştır. Eminönü yeni cami-i müezzin mahfili ahşap üstü kalemışleri boya ile kapatılmış, yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Kılıç Ali paşa cami- i müezzin bölümünün ahşap

tavanı (kalemışleri) tamamen dökülerek yok olmaktadır.

Kalem işi konusunda uzun yıllar çalışmalar yapmış, Çırağan Sarayında uzun süre kât olarak çalıştıktan sonra emekliye ayrılan Recep Yıldız ustadan konuyla ilgili bilgi aldık. Emekliye ayrılmasına rağmen halen bireysel olarak çalışmalarına devam eden Recep Bey, Adile Sultan Sarayı, Crowne Plaza, Çırağan Sarayı, Kilercibaşı Osmanbey Köşkü, Fevzi Yedi Kardeşler Villası gibi yerlerin kalem işlerini ve çok sayıda Restorasyon Çalışmalarına katılmış. Kalemışlerinin Barok Süsleme Sanatından etkilendiğini söyleyen Recep Bey, daha sonra Osmanlı döneminde kendi kültürümüze göre yorumlanıp benimsendiğinin görüldüğünü belirtiyor. Barok süsleme sanatı 18.

yüzyılda İtalya'da kilise süslemelerinde uygulanmaya başlandığını ifade eden Recep Bey, "Zamanla bu süslemeler, hatları daha ince ve zarif halde kullanılmış! Bu Üsluba da rokoko denmiştir. Barok bezeme sanatı, Osmanlı döneminde 19. yüzyılda saraylarda, köşk ve kasırlarda süsleme unsuru olarak kullanılmıştır. Bu süslemeler, genelde sıva üzeri ve tuval bezi üzerine tercih edilmiştir. Eski dönemlerde yumurta akı katılmış, kök boyalar kullanılmış olup, günümüzde akrilik boyalar (su bazlı tempera boyalar) tercih edilmiştir. Bu süsleme sanatı 1983 yılından sonra villalarda, büyük otellerde bir görsel sanat olarak kullanılmıştır. Kalemışinin uygulama aşaması; zemin düz ve pürüzsüz olarak hazırlanır. Kağıt üzerine çizilmiş olan motifler zemine apleke edilir. Akrilik boyalardan ayarlanan renklerle motifler işlenmeye başlar" diyor. "Kalemışini tek bir teknik olarak nitelemek mümkün değildir. Bir kişinin tek başına yapabileceği iş de değildir. Ustalık ve uyumlu bir ekip çalışması gerektirir. Ahşap üzeri kalemışı haricinde diğer bütün kalemışı teknikleri duvarda veyahut tavanda, kubbede uygulanır" diyen Recep Bey, kalem işi Sanatında kullanılan teknikleri ise şu şekilde açıklıyor:

Kalemışı Sanatında Kullanılan Teknikler

- 1) Sıva üstü kalemışleri
- 2) Ahşapüstü kalemışleri
- 3) Taş- mermer üstü kalemışleri
- 4) Deri-be züstü kalemışleri
- 5) Malakari

Sıva Üstü Kalemışleri

Camii ve Türbe gibi yapılarda görülen sıva zeminine sürülen kireç üzerine yapılan tekniktir. Kullanılan malzemeler toprak ve bitkisel kökenli toz boyalar, Arap zamkı (Zamkı arabi) ve yumurta akıdır. Bugün ise plastik boya nispeten doğal olan toz boyalar ve beyaz tutkal kullanılmaktadır. Ayrıca zaman zaman zemine alçı ve macun çekilerek yağlı

boya kullanılarak kalemışı yapılmaktadır. Sıva üstü Kalem işi örnekleri olarak Üsküdar Atık Valide Camii, Eminönü Yeni Camii, Üsküdar Aziz Mahmut Hüdayi Camii ve Türbesi, Sultanahmet Camii vb. gösterebiliriz.

Ahşap Üstü Kalemışleri

Özellikle (15-16yy'da) dini ve sivil mimarimizde Müezzin mahfi tavanlarında ve dolap kapaklarında kullanılan bir tarzdır. Bugünlere ulaşan örneklerin çok olması yapıların iç mekanlarında kullanılarak dış etkenlerden arındırılması ve bu gibi çalışmaların üzerine uygulanan lake tekniğinden dolayıdır. Lakenin anla-

tekniktir. Üzerine tutkalla sulandırılmış üstübeç veya litopan sürülerek yağlı boya ve toz boyalarda uygulanmaktadır. Özellikle 17 yy'da başlayan moda akımı olan ampir, barok üslup çalışmalarında uygulanmıştır. Bu tekniğin duvarlara uygulanmış örnekleride bulunmaktadır. (Yıldız Sarayı Cariye Odası İç Bölümleri)

Malakari Kalemışleri

Osmanlı mimarisinde kubbe, tavan ve duvarlara yapılan alçı kabartmalı ve boya ile yapılan süsleme tarzı. Mala ile yapılan alçı süsleme denmektedir. Bu teknik kendi içinde 4 bölümde incelenebilir.



Normal malakari

Horasan harçlı zemin üzerine 1-2 mm inceliğinde alçı sıvanır. Kuruduktan sonra üzerine kullanılacak renkler, desenlerin taksimatına göre o alanlara sürülür. Daha sonra 3-4 mm kalınlığında sirke ile çürütülmüş alçı sıvanır ve hemen desenler tozlanıp özel hazırlanmış bıçaklar ile eğimli kesilerek desenler kabartmalı olarak ortaya çıkartılmış olur. (Eminönü Yeni Camii)

Müzeyyen malakari

Bu teknikle motiflerin iç bünyeleri oyularak desende detaylar sağlanmış olur.

Hendese malakari

Geometrik formatlardan oluşan tarzdır.

Rölyef malakari

Mermer oyma işçiliğinde olduğu gibi detaylar belirlenerek zeminle desenin yanlarından kaynaşması sağlanarak kesilme işlemi yapılır. En son olarak kullanılacak renkler ince kıllı fırçalar ile boyanır.

Gerek Anadolu'daki halk sanatında gerekse İstanbul'da saraya yönelik imparatorluk sanatındaki ürünlerde desen ve renk, muhteşem bir uyum gösterir. Günümüzde de eski eser restorasyonu uygulamalarında ve modern yapı guruplarında farklı disiplinlerdeki içmimarlık çalışmalarında geçmişin tadını yaşatan Kalemışı uygulamaları yapılmaktadır.

mı şapla kestirilmiş yumurta akı (aher) veya Osmanlı beziri, gaz veya tiner ile inceltirilerek oluşan şeffaf bir sır tabakasına verilen isimdir. Ayrıca bu tür çalışmalarda kabartma tekniği üzerine altın varak bol miktarda kullanılmıştır. (Kılıç Ali Paşa Camii, Sultanahmet Camii, Kasımpaşa Piyale Camii, Topkapı Takkeci Camii)

Taş - Mermer Üstü Kalemışleri

Tutkallı toz ve yağlı boya malzemesi alınarak yapılan bir tekniktir. Ayrıca desenler içerisinde altın varak ta kullanılmıştır. (Kadırga Sokullu Paşa Camii)

Deri - Bez Üstü Kalemışleri

Ahşap tabla (konstrüksiyon) üzerine deri veya bez (muşamba veya Amerikan bezi) gerilerek yapıştırılıp uygulanan bir

HOROZİBİĞİ

Yazılarda horozibiği sadakat, doğruluk ve ölümsüzlüğü simgeler. Çiçekleri hiç solmaz. Besin maddeleri açısından zengindir.

Horozibiğigiller (Amarant- haceae) familyasındandır. İlkbaharda toplanır. İşlenmemiş topraklarda görülür. Sıcaktan hoşlanır. Hem çiğ hem de pişirilerek yenilir. İyi bir protein kaynağı olan horozibiği börek harcı dışında çeşitli yemeklerde kullanılabilir.

Diğer isimleri: Hoşkuran, tilkikuyruğu ve litadır. Tilkikuyruğuna benzeyen bu ot mayıs ayında çiçek açmaya başlar. Çiçeklerinin hiç solmadığı görülür. Kışın çelenk yapmak için biraz nemlendirildiğinde yeniden canlanır. 1 metreye kadar uzayabilen horozibiği, hafif tüylü yapraklıdır ve elips şeklinde meyveleri vardır. Yenen birden fazla cinsi bulunmaktadır. Tarlalarda, meyve bahçesi ve bağlarda, işlenmemiş topraklarda görülür. Sıcak ve kumlu toprakların göstergesidir.

Genellikle bir yıllıktır. İlkbaharda, mayıs ayına kadar pazarlarda satılır. En son biten otlardan olduğu için ot severlerin haziran ayı başlarında bile yer yer görebilecekleri bir bitkidir. Evinizde yetiştirmek isterseniz pazardan köklü olarak aldığınız birkaç dalı saksıya dikip büyümesini gözleyin. Saksıda gözü okşayacak, kültür çiçekleri arasında ezilmeden varlığın sürdürecektir. Kavak gibi dümdüz uzayan, yanlara dal vermeyen bir bitkidir, ancak güzelliğinden kaybetmeden, yaprakları küçülüp şekil değiştirmeden büyümeye devam eder.

Proteinden başka kalsiyum, demir, magnezyum ve fosfor içerir. Bu bitkiden hazırlanan çay kanı temizler ve adet düzenleyici olarak bilinir. Kültüre alınmış horozibiği, diş ağrısı ve ateşe iyi gelir. Horozibiği tohumları doğrudan çerez, bulamaç veya boza benzeri şurup şeklinde tüketilebildiği gibi buğday, mısır ve yulaf unu ile yapılan ekmek, pasta, kek, kurabiye, pilav, sos, salata vb. yiyeceklere az miktarda karıştırılabilir. Böylece bu ürünlerin besin değerleri artırılabilir. Börek harcının içine konabilir. Yemeğini yapmak mümkündür, hatta kıymalı köftesi bile olur. Pirinç veya bulgurlu pişirilebilir. Kavrulduğu gibi salatalara da konabilir. Karadenizlilerin çok sevdiği otlardandır. Karadeniz'de "hoşkuran" olarak bilinen bu bitkinin kavurmasına yörede pırasa koyarlar, içine yumurta kırıp "mıhlama" yaparlar. Zaten pazarlarda çoğunlukla Karadenizli vatandaşlarca satıldığını görürsünüz. Eski zamanlarda ölümsüzlüğün çiçeği olarak kabul edilmiştir horozibiği. Hatta şiirlerde ondan hayal ürünü bir çiçek gibi bahsedilir. Çok eski dönemlerde Aztekler tarafından tahıl bitkisi olarak kullanılan horozibiği türleri bulunuyordu.





Kaynak: Yurdumun Yenilebilir Otları / Mutfak Dostları Demegi

HOROZİBİKLİ SİGARA BÖREĞİ

(4 kişilik)

◆ MALZEMELER

500 gram horozibiği, 4 adet yufka, 300 gram kıyma, 1 adet kıyılmış kuru soğan, 1 adet yumurta, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber Kızartmak için: 2 su bardağı zeytinyağı.

◆ YAPILIŞI

Horozibiklerini ayıklayıp yıkadıktan sonra kaynar suya atın ve 5 dakika kadar haşlayın. Süzün ve renkleri kararmasın diye soğuk sudan geçirin. Soğuduktan sonra hafifçe sıkın ve ince ince doğrayın. Kıymayı kavurun. Yufka hariç diğer malzemelerle birlikte karıştırın. Yufkaları üst üste koyup üçgen kesin. Kesilen yufkaların geniş tarafına bir tatlı kaşığı harçtan koyun, sarın ve uç kısmını su ile hafifçe ıslatarak yapıştırın. Bu şekilde bütün yufkalardan sigara böreği yapın. Kızgın zeytinyağında kızartın ve sıcak olarak servis edin.

SAÇ DÖKÜLMESİYLE SAVAŞAN 10 BESİN

Eğer son dönemlerde saçlarınızın incelmediğini veya eskisi kadar gür ve çekici görünmediğini fark ettiyseniz bunun nedeni belki de beslenme şeklinizdir. Doğru şampuan, maske veya saç kesimi hayallerinizdeki saç için yardımcıdır ama saç kalitenizde yedikleriniz de çok büyük rol oynamaktadır. Saçlarınıza gereken itina göstermek için protein ve sağlıklı yağ zengini yiyecekler tüketmeniz gerekmektedir.

Somon: Omega-3 yağ asidi zengini somon, saçlarınızı kuvvetli tutacak proteini ve saç derinizin nemli kalmasını ve beslenmesine yardımcı olan yağı sağlıyor. Omega-3 saç derisini kayganlaştırıyor, enflamasyonu ve kırılğan saçlara sebep olan kuruluğu azaltıyor. Somonun faydalarını görmek için haftada iki-üç kez tüketin.

Yumurta: Yumurta besin maddelerini en yeterli sağlayan yiyecek olarak kabul ediliyor. Biotin, protein, demir, omega-6 yağ asitleri ve çinko zengini yumurta saçlarınızın uzamasına ve aynı

zamanda daha sağlıklı görünmesine yardımcı oluyor. Biotin, saçın meydana geldiği keratinin altyapısının oluşmasını destekliyor. O yüzden omlet veya çırpılmış yumurta yaparken yumurtanın sarılarını atmayın. Kolesterol korkusundan dolayı yumurta beyazı giderek popülerliğini artırdı. Ancak saçlarınızın en iyi şekilde görünmesini sağlayan biotin, yumurtanın sarısında bulunuyor.

Avokado: İçinde sağlıklı yağ barındıran bir diğer besin de avokado. Saçlarınızın parlak ve yumuşak kalmasını sağlayacak tekli doymamış yağları içeriyor.

Saçlarınızın sağlığını desteklemek için öğünlerinize çeyrek veya yarım avokado ekleyin. Eğer avokado sevmiyorsanız saç maskesi olarak da kullanabilirsiniz. Ezdiğiniz avokadoyu zeytinyağı veya hindistancevizi yağıyla birleştirerek saçınızın uçlarına sürün. Saçlarınızın daha yumuşak olduğunu göreceksiniz.

Ispanak: Ispanak yaprakları zaten sağlıklı beslenmenin önemli bir parçası olarak kabul ediliyor fakat bu yeşil yapraklı sebzenin aynı zamanda saçlarınız için çok güçlü bir destekleyici olduğu da keşfedildi. Ispanak harika bir demir





kaynağı. Anemi yani demir eksikliği saç köklerinize kan akışının bozulmasına ve böylelikle saç kaybı ve diğer problemlere neden olabileceği için demir, saç sağlığını için çok önemli. Bu sebze bolca A vitamini de içeriyor. A vitaminiyse saç sağlığını koruyan doğal yağların üretimine yardımcı oluyor. Ispanak aynı zamanda saçın yapısını oluşturan kolajen yapımında gerekli olan C vitamini bakımından da zengin.

Badem: Kuruyemişlerin vücudumuza birçok yönden besleyen sağlıklı yağ ve protein zengini olduğunu zaten biliyoruz ancak badem, saç uzamasında özellikle önemli rol oynuyor. E vitamini ve biotin zengini badem, saçlarınızın güçlenmesine yardımcı oluyor ve saç derinizi besliyor. Küçük bir avuç bademi öğlen yemeğinde salatınıza serpiştirin veya öğün aralarında tüketin.

Tatlı patates: Eğer saçlarınızın parlaklığını ve hacmini kaybettiğinden endişe ediyorsanız, normal patates yerine

tariflerinizde tatlı patates kullanmayı deneyin. Kolajen yapımı ve üretimi için gereken C vitamini zengini tatlı patates, saçlarınızın sağlıklı ve gür görünmesine yardımcı oluyor.

Süzme yoğurt: Harika bir saç dostu protein kaynağı olmasının yanı sıra yoğurt aynı zamanda saçlarınızı besleyen D vitamini ve vitamin B5 kaynağı. Yapılan çalışmalar D vitamini eksikliğinin saç kaybına neden olabileceğini gösteriyor; dolayısıyla düzenli olarak bu vitamini almak çok önemli. Aynı avokadoda olduğu gibi yemenin yanı sıra yoğurdu maske olarak kullanarak saçlarınıza ekstra sevgi gösterisinde bulunabilirsiniz.

Yağsız kırmızı et: Demir ve çinko saç köklerini harekete geçirerek uzamayı destekler ve yağsız kırmızı et de bu besin maddeleri bakımından oldukça zengin. Besin maddesi emilimini artırmak için baklagil ve kuruyemiş gibi hayvansal olmayan demir ve çinko kaynaklarıyla C vitamini zengini gıdaları beraber tüketin.

Meyveler: Portakal, kivi, çilek, mango ve ananas C vitamini zengini. C vitamini, hem saç kırılmasını önlemede hem de cilt ve saçta kolajen üretimini desteklemede büyük rol oynuyor.

Yağsız beyaz et: Tavuk gibi yağsız protein kaynağı kümes hayvanları, saçın dinlenme evresi de denilen 'telojen evresi'nden çıkmasına yardımcı oluyor. Telojen evresindeki saç uzamayı bırakır ve doğal saç döngüsünün bir parçası olarak dökülür.

Daha fazla saçın telojen evresinde olması demek daha fazla gözle görülür saç dökülmesi demek... Sağlıklı protein bakımından zengin bir diyet bu türdeki saç dökülmelerini önlemeye yardımcı oluyor.

KAYNAK:

<http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/mehmet-oz/sac-dokulmesiyle-savasan-10-besin-40723331>

HAZIRLAYAN: Ahmet DÖNMEZ

[illegible]

Hazırlayan: Ahmet DÖNMEZ



Öztiryakiler

Öztiryakiler

- Hızlı pişirme, verimlilik.
- Buharlı ve kuru pişirme teknolojisi.
- Homojen bir ısı dağılımı.
- Hijyenik ve sağlıklı koşullarda pişirme.

Kısa zamanda, mükemmel pişirme için...



www.oztiryakiler.com.tr

İŞLETMENİZİ YERLİ YAZILIMLARA EMANET EDİN!

Her gün onlarca işletme siber saldırılara maruz kalıyor. Bu saldırılar sonucunda yaşanan veri kayıpları ciddi **maddi zararları** da beraberinde getiriyor. Türkiye'nin Yeni Nesil Firewall'u berqNET olarak **%100 yerli AR-GE** ile geliştirdiğimiz çözümlerle sizi hem siber saldırılara karşı korurken hem de **yasalara uygun internet kayıtlarınızı** tutmanızı sağlıyoruz.

Türk Lirası fiyatlarıyla bütçenizi üzmeyen berqNET, koşulsuz müşteri memnuniyetini hedefleyen **ücretsiz teknik destek hizmetiyle** de alanında bir ilki gerçekleştiriyor. Türk mühendisleri tarafından sadece Türkiye için geliştirilen berqNET'le tanışmak için bizi hemen arayın, işletmenizin siber güvenliğini yerli yazılımlara emanet edin!



%100 Yerli AR-GE



**Yasalara Uygun
Loglama (5651)**



**Mobil Raporlama
Uygulaması**



**Ücretsiz Teknik
Destek**



Türk Lirası Fiyatlar



**Kolay ve Türkçe
Arayüz**



Kobi Dalında
Yenilikçi Ürün
Ödülü



Yılın En İyi
Yerli Güvenlik Yazılımı
Ödülü



Güvenlik Testlerinden
Başarıyla Geçmiş ve
Tescillenmiştir

berq
NET

www.berqnet.com

LOGO
YATIRIM HOLDİNG

☎ 0850 577 23 77